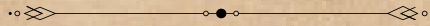




Welkom



Welkom bij Cambrinus, in het hart van Brugge. Ons restaurant, vernoemd naar de legendarische Biergod Cambrinus, serveert een selectie authentieke Vlaamse gerechten en uitzonderlijke bieren uit België en daarbuiten. Geniet van de gezellige sfeer, het vintage decor en de gezelligheid terwijl u proeft van onze diverse bieren en heerlijke gerechten. Hef het glas op de erfenis van de Brugse Biergod en de vreugde van de Vlaamse cultuur.

Proost op uw bezoek aan Cambrinus!

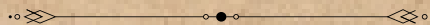
Welcome



Welcome to Cambrinus in the heart of Bruges. Our restaurant, named after the legendary Beer God Cambrinus, offers a selection of authentic Flemish dishes and exceptional brews from Belgium and beyond. Enjoy the cozy ambiance, vintage decor, and camaraderie as you savor our diverse beers and delectable food. Raise your glass to the legacy of Bruges' Beer God and the joy of the Flemish culture.

Cheers to your visit at Cambrinus!

Bienvenue

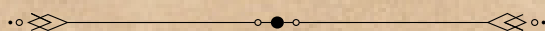


Bienvenue chez Cambrinus, au cœur de Bruges. Notre restaurant, nommé d'après le légendaire Dieu de la Bière Cambrinus, propose une sélection de plats flamands authentiques et de bières d'exception, venues de Belgique et d'ailleurs. Profitez de l'ambiance chaleureuse, du décor vintage et de la convivialité en savourant nos bières variées et nos délicieux plats. Levez votre verre à l'héritage du Dieu de la Bière de Bruges et à la joie de la culture flamande.

Santé à votre visite chez Cambrinus !

WJFJ cambrinus guest
PASSWORD: cambrinus

De geschiedenis van Cambrinus - De bierkoning.



Cambrinus, zo vaak bezongen en aanroepen in studentenliederen, staat in België, Nederland en Duitsland bekend als de koning van het bier. In dit historisch gebouw, daterend van 1699, wordt hij tweemaal afgebeeld. Een eerste maal op de zijgevel, geëst in een venster van melkglas, schrijlings gezeten op een ton, in het gezelschap van een vrouw, met een schuimende bierkroes in de hand. De tweede keer is hij te zien als een beeld op de hoek van de gevel, eveneens zittende op een ton.

In de sagen wordt hij ook wel eens vereenzelvigd met Jan I Primus, hertog van Brabant. Die zou zijn overwinningen stevast met een biergelag bezegeld hebben. Hij zou ook de uitvinder van de Brusselse faro en de edele lambiek geweest zijn.

In ieder geval is hij een legendarische koning, en niet een god zoals Bacchus.

Aan hem wordt de uitvinding van het bierbrouwen toegeschreven. Een Germaanse stam, de 'Gambriuii', vermeld door de romeinse geschiedschrijver Tacitus, zou eveneens aan de oorsprong van zijn naam kunnen liggen. Het is geweten dat de Germanen hielden van dobbelspel en bierdrinken. In nog een andere versie luidt het dat hij de heer van Cambrai (gelegen in Noord Frankrijk, voorheen Vlaanderen) zou geweest zijn en dat zijn naam Cambrinus in feite een verlatijnsing van zijn titel zou geweest zijn. De Nuerenbergse dichter Buhard Wallis kende hem in 1543 voor het eerst de titel van bierkoning toe.

Hoewel Cambrinus hier tweemaal wordt afgebeeld vonden we geen enkele aanwijzing terug als zou zijn naam ooit zijn gebruikt als benaming voor de taverne die zich hier bevond. Wel bekend zijn namen als 'Au Casino' en 'Caves de Munich- Café des Trois Suisses' (1887), nadien 'Café Amiraute' en ook 'Louvre' (1942). Sinds 1987 was hier het restaurant 'The Fox' gevestigd.

Buiten het Cambrinusbeeld op de hoek draagt de voorgevel nog meer beeldhouwwerk in de boogvelden. Van boven naar onder zijn dit de duivel, de zon en de maan.

Op de eerste verdieping zien we de nog veel oudere afbeeldingen van :

Venus, de romeinse godin van de liefde als voorstelling van de lente.

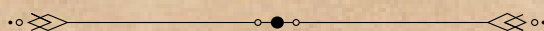
Ceres, de godin van de landbouw , als voorstelling van de zomer.

Bacchus, god van de wijn, hier de herfst voorstellende.

Diana, godin van de jacht en de maan, hier de winter verbeeldend.

Voorwaar een zeer werelds tafereel voor het zo vrome Brugge. Het gebouw dateert van 1699 en is een zeer uitgesproken gevel in Brugge.

The history of Cambrinus — King of Beer



Cambrinus, often mentioned in student songs, is known as the King of Beer (long before Bud) in Belgium, the Netherlands and Germany as well as in other European countries.

In this historical building, dating from 1699, he is portrayed two times. The first time as a statue sitting on a large vat, holding a foaming mug of beer in his hand, on the corner of the façade. The second time engraved in a glass window on the side of the house, again sitting on a vat and accompanied by a lady.

Throughout the times he has often been identified as Jan I Primus, Duc of Brabant. He is said to be the inventor of the Brussels' faro and lambic. In any case, he is a legendary king, to whom people have accredited the invention of beer.

A Germanic tribe, known as 'Gambrivii' and mentioned by the Roman historian Tacitus, could also be at the origin of his name. Another version tells that he was the Lord of Cambrai (now in France, but previously part of Flanders, known as 'Kamerrijk') and that Cambrinus would then be the Latin version of his title. The title of King of Beer was first accredited to Cambrinus by the Nuerenberg poet Buhard Wallis

Despite the fact that he shows up twice in this building, we have found no prove as such his name had ever been used for naming the tavern that has been here for a long time. We do know that it was called 'Au Casino' and 'Caves de Munich- Café des Trois Suisses (1887), later on known as 'Café Amiraute' and 'Louvre'(1942). Since 1987 it housed the restaurant 'The Fox'.

Apart from the statue of Cambrinus, there are other sculptures that can be seen on the frontside of the house. Top down we can see the Devil, The Sun and the Moon. On the first floor, from left to right, we see :

Venus, roman goddess of love, representing Spring.

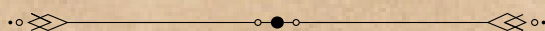
Ceres, goddess of agriculture, representing Summer.

Bacchus, god of wine, here he represents Autumn.

Diana, goddess of the hunt and the moon, representing Winter.

The house, that was built in 1699, has a very worldly façade for piteous
Bruges

L'histoire de Cambrinus - Roi de la Bière



Cambrinus est connu en Belgique, au Pays-Bas et en Allemagne comme le roi de la bière. On le voit souvent assis sur tonneau de bière, avec une chope de bière moussante dans la main. Il est représenté deux fois : une première fois comme statuette sur le coin de cette maison, une deuxième fois sur la vitre sur le côté, en la compagnie d'une femme. Dans les écritures historiques il est souvent identifié comme Jean Primus I, duc du Brabant. Il serait le créateur de la fameuse Faro Bruxelloise et du lambic pur.

Il est en tout cas un roi légendaire, à qui est attribué l'invention du brassage. Une tribu germanique, appelée les "Gambrivii", mentionnée par Tacitus, le fameux écrivain romain, pourrait également se trouver à l'origine de son nom. Une autre version lui attribue le titre de "Duc de Cambrai" {Cambrai se trouve dans les Flandres Françaises, autrefois connu comme Kamerrijk} et son nom serait donc tout simplement une latinisation de son titre.

Le titre de "Roi de la Bière" lui est donné pour la première fois par le poète Nurenbergois Buhard Wallis. Bien qu'il soit représenté sur la façade de cette maison, nous n'avons trouvé aucune preuve que le nom de Cambrinus aurait servi pour nommer la brasserie qui s'y est trouvé au long du 19ième siècle.

Autrefois, elle portait respectivement les noms de "Au Casino" et "Caves de Munich-Café des Trois Suisses" (1887) ainsi que "Café Amirauté" et le "Louvre" (1942) et depuis 1987 une partie de ce bel immeuble était occupée par le restaurant "The Fox".

En plus de la statuette de Cambrinus, la façade porte encore d'autres sculptures dans les arcs boutants des fenêtres ; de haut en bas ce sont : le diable, le soleil et la lune.

Au premier étage se trouve les figures de :
Venus, déesse romaine de l'amour, représentant le printemps.
Ceres, déesse de l'agriculture, représentant l'été.
Bacchus, dieu du vin, représentant l'automne.
Diane, déesse de la chasse et de la lune, représentant l'hiver.

La maison fut construite en 1699 et bien que Bruges ville pieuse les sculptures sont de caractère très laïque



Degustatierekje van 't vat

*Of je nu je eigen selectie samenstelt of het aan ons overlaat
voor een heerlijke verrassing, elke slok wordt een reis.*

Beer tasting set from draft

*Whether you prefer to curate your own selection or leave it
to us for a delightful surprise, each sip will be a journey.*

Sélection Bières Pression

*Que vous préfériez composer votre propre sélection ou nous laisser
vous surprendre agréablement, chaque gorgée sera un voyage.*

€ 13.50

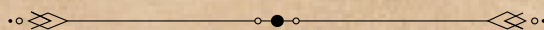
Bieren van 't Vat / Bières Pression / Draft Beers

	25 cl	33 cl	50 cl
1. Jupiler	€ 3,20	€ 4,00	€ 6,20
2. Gambrivinus Blond (Huisbier)		€ 4,80	€ 8,20
3. Gambrivinus Bruin (Huisbier)		€ 4,80	€ 8,20
4. Blanche De Namur	€ 4,00		€ 7,75
5. Mort Subite Kriek	€ 4,25		€ 7,95
6. Huyghe		€ 5,10	€ 9,00
7. Bourgogne Des Flandres	€ 4,95		
8. Het Anker		€ 5,10	€ 9,00
9. Brugse Zot		€ 4,90	€ 8,80
10. The Musketeers		€ 5,10	€ 9,00
11. De Landtsheer		€ 5,10	€ 9,00
12. De Leite		€ 5,10	€ 9,00
13. Viven		€ 5,10	€ 9,00
14. St. Bernardus		€ 5,10	€ 9,00
15. Moortgat		€ 5,10	€ 9,00

Biercocktails

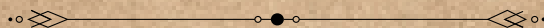
Witbier met ananas <i>Witbier met ananas</i>	€ 4,00
Panache <i>Jupiler met limonade 70/30</i>	€ 4,00
Mazout <i>Jupiler met cola 70/30</i>	€ 4,00
Picon à la bière <i>Jupiler met picon ($\frac{3}{4}$ Jupiler en $\frac{1}{4}$ picon)</i>	€ 4,50
Kir kriek Royal <i>Champagne met kriekenbier</i>	€ 7,50
Alcoholvrije cocktail <i>Sinaasappelsap + Citroensap + Grenadine</i>	€ 4,50

Aperitieven — Apéritifs — Aperitifs



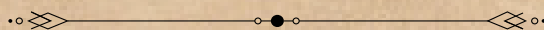
Martini rood — wit	€ 4.90
Porto rood — wit	€ 4.90
Sherry dry	€ 4.90
Campari Orange	€ 8.90
Ricard	€ 4.90
Pineau de Charentes	€ 4.90
Kirr	€ 5.50
Kirr Royal	€ 7.90
Picon vin blanc	€ 8.50

Wijnen — Vins — Wines (van't vat — sur pression — of the barrel)



Wit wijn per	glas / verre / glass	€ 5.50
	¼ l	€ 8.90
	½ l	€ 16.90
	1 l	€ 32.90
Estrella zoete wijn	glas / verre / glass	€ 5.50
	¼ l	€ 8.90
	½ l	€ 16.90
	1 l	€ 32.90
Rosè	glas / verre / glass	€ 5.50
	¼ l	€ 8.90
	½ l	€ 16.90
	1 l	€ 32.90
Rood Syrah D'Oc	glas / verre / glass	€ 5.50
	¼ l	€ 8.90
	½ l	€ 16.90
	1 l	€ 32.90
Champagne	½ l	€ 30.00
	75 cl	€ 55.00

Cambrinus exclusive wines (Macedonië)



Stobi Rkaciteli 2018 (0.75l) – 100 % Rkaciteli

€ 25.90

Geur van appel, peer, abrikoos, perzik en een discreet aroma van limoen.

Past bij kaasschotels, prosciutto, kalfs- of varkensvlees, groene salades, pasta's.

Scent of apple, pear, apricot, peach and discreet aroma of lime, fits with cheese dishes, prosciutto, veal, porc, green salads and pastas.

Senteur de pomme, poire, abricot, pêche et arôme discret de citron vert, s'adapte avec des plats au fromage, prosciutto, viande de veau ou porc, des salades vertes et pastas.

Stobi Rosé 2018 (0.75l) – Cabernet Sauvignon & Syrah

€ 25.90

Aroma van gedroogd fruit, pruimen, kleine rode bessen. Ideaal bij prosciutto, vis, rijpere kazen, maar ook met geroosterd vlees.

Dried fruit aroma, plums, small redberries, fits with prosciutto, fish, ripe cheese, grilled meatdishes.

Arôme de fruits secs, prunes, petites myrtilles rouges, s'adapte avec des grillades de viande, plats au fromage mûr, de poisson, prosciutto

Stobi Cuvée Red (0.75l) – 40 % Merlot Vranec & 20 % Cabemet

€ 25.90

Droge, complexe en op eikenhout gerijpte rode wijn met subtiele tonen van zwarte bessen en mooie tonen van milde kruiden. Past perfect bij geroosterd vlees, prosciutto en kaas.

dry, comples and oak-matured red wine with subtle notes of blackcurrants and beautiful notes of mild herbs. Pairs perfectly with roasted meats, prosciutto and cheese.

vin rouge sec, complexe et élevé en fût de chêne avec de subtiles notes de cassis et de belles notes d'herbes douces. Se marie parfaitement avec les viandes rôties, le prosciutto et le fromage.

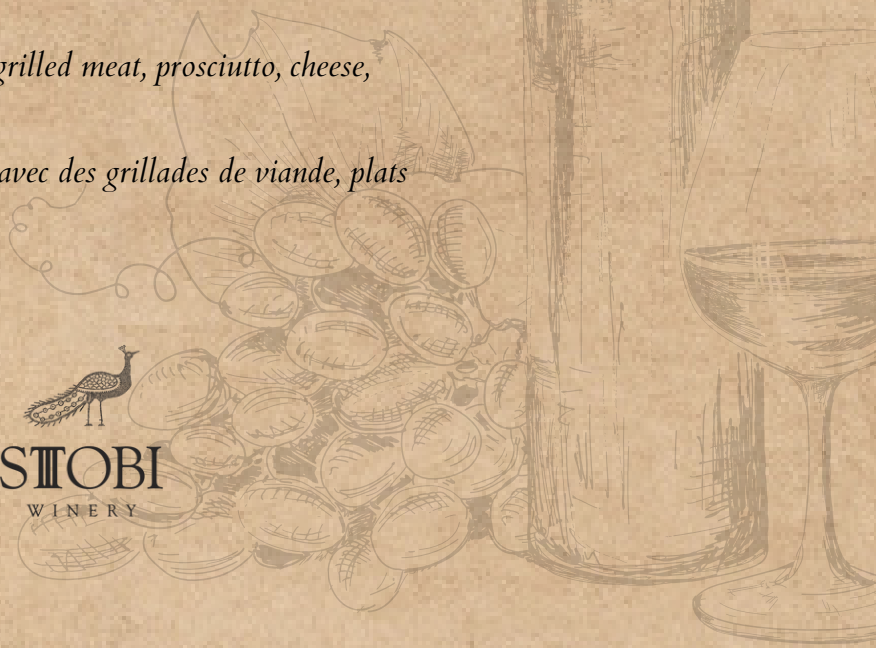
Stobi Veritas 2015 (0.75l) – 100% Vranec Oak barreled (Private Reserve)

€ 45,00

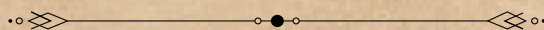
Smaak van bosbessen, zwarte kers, past perfect bij geroosterd vlees, prosciutto, kaasschotels, lams- en kalfsvlees.

Taste of blueberries, black cherries, fits with grilled meat, prosciutto, cheese, lamb, veal.

Goût de myrtilles, de cerises noires, s'adapte avec des grillades de viande, plats au fromage, d'agneau, de veau, prosciutto.



Cambrinus exclusive wines (Macedonië)



Imako Estate Rosé – 100% Merlot

€ 25.90

Droge rosé van 100% Merlot met een bleke zalmroze kleur. Aroma's van aardbei, kers, framboos en rozenblaadjes, met een hint citrus. Fris en levendig met een medium tot hoge zuurgraad. Heerlijk als aperitief of bij prosciutto, vis en rijpe kazen.

Dry rosé from 100% Merlot with a pale salmon-pink hue. Notes of strawberry, cherry, raspberry, rose petals, and a touch of citrus. Fresh and vibrant with medium to high acidity. Perfect as an aperitif or with prosciutto, fish, and aged cheeses.

Rosé sec de 100 % Merlot, robe rose saumon pâle. Arômes de fraise, cerise, framboise, pétales de rose et une touche d'agrumes. Frais et vif avec une acidité marquée. Idéal en apéritif ou avec prosciutto, poisson et fromages affinés.

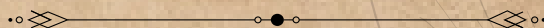
Chateau Rizov Eden Cuvee Barrique (mix Vranec, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc)

€ 45,00

Kwalitatieve droge rode wijn met gecontroleerde herkomst uit de Tikvesh-wijngaarden. Een blend van Vranec, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc, 12 maanden gerijpt in nieuwe 225-liter vaten. Diep rode kleur met paarse tinten. Intense aroma's van gedroogde pruim en rode paprika, aangevuld met tonen van geroosterde koffie, kaneel en pure chocolade. Volle smaak met kruidige accenten en een fluweelzachte, aanhoudende afdronk. Perfect bij geroosterd vlees, prosciutto en kaas.

High-quality dry red wine with controlled origin from Tikvesh vineyards. A blend of Vranec, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc, aged 12 months in new 225-liter barrels. Deep red color with purple hues. Intense aromas of dried plum and red pepper, enriched with notes of roasted coffee, cinnamon, and dark chocolate. Full-bodied on the palate with spicy nuances and a soft, lingering velvety finish. Ideal with roasted meat, prosciutto, and cheese.

Prosecco — Prosecco – Prosecco



Prosecco wit

€ 7.50

Prosecco wit (fles/bottle/bouteille)

€ 33.00

Prosecco rosé

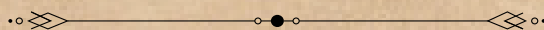
€ 7.50

Prosecco rosé (fles/bottle/bouteille)

€ 33.00



Sterke dranken — Spiritueux — Spirits



Jenever	€ 4.00
Limoncello	€ 7.70
Wortegemse Citroenjenever — Citron — Lemon	€ 4.00
Cognac	€ 8.50
Grand Marnier	€ 8.50
Whisky J&B	€ 8.50
Jack Daniels	€ 8.70
Gin	€ 8.50
Hendrickx Gin	€ 9.60
Bulldog Gin	€ 9.60
Bombay Gin	€ 9.30
Bacardi	€ 8.50
Aperol Spritz	€ 9.00
Malibu	€ 7.50
Batida de Coco	€ 7.50
Pisang	€ 7.30
Passoa	€ 7.30
Safari	€ 7.30
Wodka	€ 8.50
Poire William	€ 7.30
Cointreau	€ 7.70
Amaretto	€ 7.50
Baileys	€ 7.70
Calvados	€ 8.00

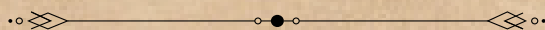
*Wenst u een frisdrank, fruitsap of tonic bij uw sterke drank?
Op de volgende pagina vindt u een overzicht van ons assortiment.*

*Souhaitez-vous une boisson gazeuse, un jus de fruit ou un tonique avec vos
spiritueux ? Sur la page suivante, vous trouverez un aperçu de notre gamme.*

*Would you like a soft drink, fruit juice or tonic with your spirits?
You can find an overview of our range on the next page.*

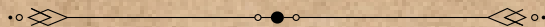


Frisdranken — Sodas — Soft Drinks



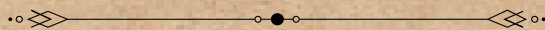
Spuitwater / Eau Pétillante / Sparkling Water	20 cl	€ 3.00
	50 cl	€ 5.50
	75 cl	€ 9.00
Platwater / Eau Minérale / Still Water	20 cl	€ 3.00
	50 cl	€ 5.50
	75 cl	€ 9.00
Pepsi		€ 3.00
Pepsi Max		€ 3.00
Fanta		€ 3.00
7up		€ 3.30
Ice tea / Green / Pêche		€ 3.30
Schweppes Tonic		€ 3.30
Schweppes Agrum		€ 3.30
Schweppes Bitter Lemon		€ 3.30
Tönissteiner Orange		€ 3.30
Tönissteiner Citroen		€ 3.30

Fruitsappen — Jus de Fruits — Juices



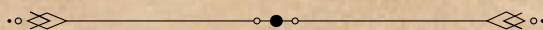
Looza Ace	€ 3.30
Looza Sinaas	€ 3.30
Looza Appel	€ 3.30
Looza Ananas	€ 3.30

Warme dranken — Hot drinks — Boissons chaudes



Koffie / Coffee / Café (Royal Boon)	€ 3.10
Deca (Royal Boon Deca)	€ 3.10
Espresso	€ 3.00
Dubbele Espresso / Double Espresso / Un café double	€ 3.50
Cappuccino / Macchiato	€ 3.70
Koffie Verkeerd / Lait Russe	€ 3.70
Chocolademelk / Lait au Chocolat (Slagroom — Crème Fraîche + €0.40)	€ 4.10
Thee naar Keuze / Thé au Choix	€ 3.50
Irish — French — Italian — Normandische Koffie	€ 9.20
Warme wijn / Vin Chaud / Gluhwein	€ 8.00

Ciders



Strongbow Appel	€ 4.70
Strongbow Elderflower	€ 4.70
Strongbow Red Berries	€ 4.70
Somersby Apple	€ 4.70
Somersby Blackberry	€ 4.70
Somersby Mango	€ 4.70
Desperados	€ 4.70
Corona	€ 4.70

Bierhapjes



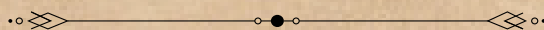
Assortiment gefrituurde warme hapjes (6 soorten)	€ 14.50
Gefrituurde visreepjes met tartaar	€ 16.90
Assortiment Bitterballen (8 stuks)	€ 11.90
Assortiment koude hapjes	€ 14.90
<i>Bierkaas, Ename abdijham, vleesbrood, salami en coppa, augurkjes en uitjes)</i>	
Portie Bierkaas of Ename Abdijham of Vleesbrood of Coppa	€ 6.00
Lookbroodjes met ham en Tomaat	€ 14.90
Verse aardappelfrietjes met truffelmayonaie	€ 8.90
Albondigas (Spaanse gehaktballetjes) met pikante tomatensaus	€ 9.50
Kippenboutjes met zoetzure saus	€ 9.50
Hotdog 'Cambrinus'	€ 11.90
Ibericoham met Focaccia en tomatentapenade	€ 23,70

Tussendoortjes



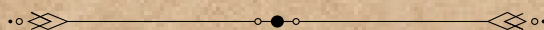
Croque Monsieur met Trappistenkaas, ham en slaatje	€ 13.30
Croque Madame met Trappistenkaas, ham, spiegelei en slaatje	€ 14.90
Boerenbrood gemaakt met ons Huisbier "Gambrivinus" met Trappistenkaas en/of Ham	€ 13.50
	Suppl. Frietjes + € 3.50
Omelet met 3 Kazen	€ 14.70
Omelet Natuur	€ 13.70
Omelet met ham	€ 14.70

Salades



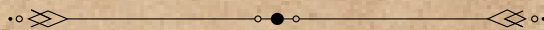
Slaatje van de Tuinman (vegetarisch)	€ 13.80
Slaatje van Geitenkaas, peperkoek, spek en Frambozenbier-Vinaigrette (2stuks)	€ 19.70
Slaatje van Gerookte Eendenborst met sinaasappelvinaigrette	€ 18.70
Exotische Salade van Kipfilet met Ananas en Kerrie Vinaigrette	€ 19.90

Pasta's



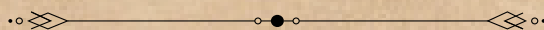
Spaghetti Bolognaise	€ 16.90
Linguine met 3 Kazen en Hamblokjes	€ 18.90
Linguine met Scampi's, Blokjes Tomaat en Kerriesaus	€ 22.90
Huisgemaakte Lasagne Bolognaise	€ 16.90
Cannelloni met Kalfsgehakt, Spinazie en Boursin	€ 18.90
Cannelloni van Aubergines met Ricotta	€ 17.70
Vegetarische Tagliatelli	€ 17.70
Pasta truffel met oesterzwam, parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola	€ 28.00

Vegetarisch



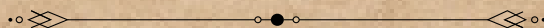
Slaatje van de Tuinman	€ 13.80
Vegetarische Tagliatelli	€ 17.70
Cannelloni van Aubergines met Ricotta	€ 17.70
Pasta truffel met oesterzwam, parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola	€ 28.00

Voorgerechten



Vlaamse Uiensoep gemaakt met Brugse Zot met toast van Oud Brugge kaas	€ 9.50
Tomatenroomsoep met Balletjes	€ 7.90
Noordzeervissoep met Rouille en Lookbroodjes (huisgemaakt)	€ 15.90
Artisanale kaaskroketjes met slaatje	€ 16.50
Artisanale Garmaalkroketten met slaatje	€ 18.90
Duo van kaas-en garmaalkroket met salade	€ 17.90
Carpaccio van Rundsvlees met Balsamico en Parmezaansnippers	€ 19.30
Scampi's met Lookboter - 5 stuks	€ 17.90
Slaatje van Geitenkaas met Peperkoek, Spek en Frambozenbier-Vinaigrette	
	1 stuk € 15.30
	2 stuks € 19.70
Salade met Gerookte Eendenborst en sinaasappelvinaigrette	€ 18.70
Gegrilde Gamba's met Lookboter — 4 stuks	€ 22.90

Hoofdgerechten vis



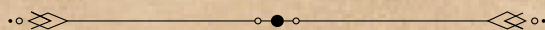
Catch of the day	€ 31.50
Vispannetje met Zalm, Tongrolletjes, grijze Garnalen en sausje met Brugse Zot met puree of verse frietjes.	€ 25.90
Gebakken Slibtongetjes met Tartaarsaus - 3 stuks - met verse frietjes	€ 29.50
Scampi's met lookboter - 10 stuks - met verse frietjes	€ 29.90
Gegrilde gamba's met lookboter - 8 stuks - met verse frietjes	€ 32.90
Suppl Frietjes - Kroketjes	€ 3.50
Mayonaise - Ketchup	€ 1.00
Brood met Boter	€ 2.50

Wij hebben ook een lunchmenu van maandag tot vrijdag van 12h00 — 15h00

1 tafel = 1 rekening

Allergeneninformatie? Vraag het ons!
Samenstelling van gerechten kan steeds wijzigen.

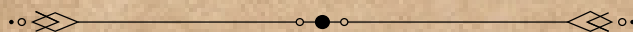
Hoofdgerechten vlees



Vlaamse Stoofcarbonade bereid met huisbier 'Gambrivinus', Compote van Appel en frietjes	€ 24.90
Schijfjes Kip met Champignons, Zilveruitjes en Spekreepjes met Oud Bruin en Gratin Dauphinois	€ 22.90
½ Gebakken Kip met Sla en verse Frietjes	€ 19.50
Konijn op Vlaamse wijze, bereid met ons Huisbier "Gambrivinus" en kroketjes	€ 26.95
Angus burger met frisse salade en verse frietjes	€ 20.50
Ierse Hereford rib- eye (topkwaliteit!), met Kruidenboter en verse frietjes	€ 37.90
Gegrilde Côte à l'Os met salade en saus naar keuze (1 pers.) - met frietjes	€ 36.50
Rundstartaar bereid "à la Minute" met Uitjes, Sla en verse Frietjes	€ 24.90
Gegrilde Steak 'Natuur' met frisse salade en verse frietjes	€ 25.90
Steak met saus naar keuze, frisse salade en verse frietjes:	
Cambrinussaus (=pittige Tomatenroomsaus), Champignonsaus, 3 Pepersaus	€ 28.50
Verse Bèarnaisesaus	€ 32.50
Suppl Frietjes - Kroketjes	€ 3.50
Mayonaise - Ketchup	€ 1.00
Brood met Boter	€ 2.50

Wij hebben ook een lunchmenu van maandag tot vrijdag van 12h00 — 15h00

Menu van de Brouwer



Artisanale Kaaskroketten.



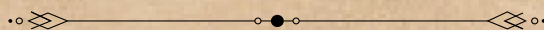
Vlaamse Stoofcarbonade bereid met huisbier
“Gambrivinus” en Compote van Appel en frietjes.



Crème Brûlée geparfumeerd met “Ename Dubbel”

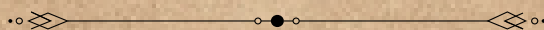
€ 42,50

Small Snacks



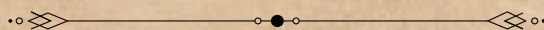
Assortment of hot fried Snacks (6 pieces)	€ 14.50
Fried fish with tartare sauce	€ 16.90
Assortment of small croquettes (8 pieces)	€ 11.90
Assortment of Cold Snacks (Beer Cheese, Farm Ham, Meatloaf, Salami and Coppa, pickles and small onions)	€ 14.90
Portion of Beer cheese or Farm ham or Meatloaf or Coppa	€ 6.00
Garlic Bread with ham and Tomato	€ 14.90
Fresh fries with truffle mayonnaise	€ 8.90
Albondigas (Spanish meatballs) with tomato sauce	€ 9.50
Chicken wings served with sweet-sour sauce	€ 9.50
Hotdog 'Cambrinus'	€ 11.90
Iberico ham with Focaccia and tomato tapenade	€ 23,70

Snacks



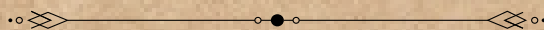
Warm Toast with Ham and Trappist Cheese and salad	€ 13.30
Warm toast with Ham, Trappist Cheese and a fried Egg and salad	€ 14.90
Beer Bread made with our House beer Gambrivinus with Beer cheese and/or Ham	€ 13.50
	Suppl. Fries + € 3.50
Omelet with three cheeses	€ 14.70
Omelet nature	€ 13.70
Omelet with ham	€ 14.70

Salades



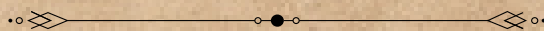
Salad of the Gardener (vegetarian)	€ 13.80
Fresh Salad with Goat Cheese, bacon and gingerbread served with a Raspberry Vinaigrette	€ 19.70
Salad of Smoked Duck breast served with an orange Dressing	€ 18.70
Exotic Salad with Chicken Fillet, Pineapple and Curry	€ 19.90

Pasta's



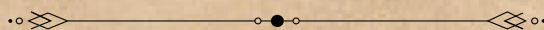
Spaghetti Bolognaise	€ 16.90
Three Cheeses and Ham Linguine	€ 18.90
Linguine with Scampi, Tomato Cubes and a light Curry Sauce	€ 22.90
Homemade Lasagne Bolognaise	€ 16.90
Cannelloni with Spinach, minced Meat and creamy Boursin Cheese	€ 18.90
Eggplant Cannelloni with Ricotta	€ 17.70
Vegetarian Tagliatelli	€ 17.70
Pasta truffle with oyster mushroom, parmesan cheese, pine nuts and aragula	€ 28.00

Vegetarian



Salad of the Gardener	€ 13.80
Vegetarian Tagliatelli	€ 17.70
Eggplant Cannelloni with Ricotta	€ 17.70
Pasta truffle with oyster mushroom, parmesan cheese, pine nuts and aragula	€ 28.00

Starters



Flemish Onion Soup made with "Brugse Zot" beer and "Oud Brugge" Cheese Toast	€ 9.50
Tomato Cream Soup with small Meat Balls	€ 7.90
North Sea Fish Soup with "Rouille" (Spicy Garlic Sauce) and Garlic Bread (homemade)	€ 15.90
Cheese Croquettes with salad - 2 pieces	€ 16.50
Artisanal made Shrimp Croquettes with Salad - 2 pieces	€ 18.90
Duo of Cheese and Shrimp Croquette with salad	€ 17.90
Beef Carpaccio with Balsamic Vinegar and Parmesan Cheese shreds	€ 19.30
Fried Scampi's with garlic butter - 5 pieces	€ 17.90
Fresh Salad with Goat cheese, gingerbread, Bacon and a Raspberry Vinaigrette	1 pcs € 15.30 2 pcs € 19.70
Salad with Smoked Duck Breast served with an orange Dressing	€ 18.70
Grilled Shrimps with Garlic Butter - 4 pieces	€ 22.90

Main Courses fish



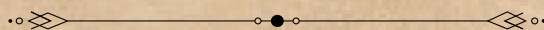
Catch of the day	€ 31.50
Fish Stew with Salmon, Sole filets, North Sea Shrimps and Beer "Brugse zot" with mashed potatoes or fresh fries	€ 25.90
Filets of Sole with Tartar Sauce - 3 pieces - fresh Fries	€ 29.50
Fried Scampi's with garlic butter - 10 pieces - fresh Fries	€ 29.90
Grilled Shrimps with Garlic Butter - 8 pieces - fresh Fries	€ 32.90
Suppl Fries — Potato Croquettes	€ 3.50
Mayonnaise - Ketchup	€ 1.00
Bread with Butter	€ 2.50

Every day from Monday till Friday we have a Lunch menu from 12h00 till 15h00

1 table = 1 bill

If you need more information about allergens, please ask us!
The composition of dishes can always change.

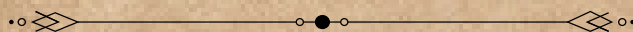
Main Courses meat



Flemish Carbonnades prepared with "Gambrivinus" Beer, served with Applesauce and Fries	€ 24.90
Sliced Chicken with Mushrooms, Silver Onions and Bacon with "Flemish Old Brown" Beer and Gratin Dauphinois	€ 22.90
½ Chicken with Salad and Fries	€ 19.50
Rabbit with Prunes prepared with our House beer "Gambrivinus" served with fried Potato Croquettes	€ 26.95
Angus burger with fresh salad and Fries	€ 20.50
Irish Hereford rib-eye (top quality!) with Garlic Butter and Fries	€ 37.90
Grilled T-Bone Steak(+/- 500gr) with Salad and Sauce by Choice (1 pers.) with fries	€ 36.50
Steak Tartare of Beef with Fries	€ 24.90
Grilled Steak "Natural way" with fresh salad and Fries	€ 25.90
Grilled Steak with sauce of your choice, fresh salad and Fries:	
Cambrinus sauce (=spicy Tomato sauce) or Mushroom sauce or 3 Pepper sauce	€ 28.50
Fresh Béarnaise Sauce	€ 32.50
 Suppl Fries — Potato Croquettes	 € 3.50
Mayonnaise - Ketchup	€ 1.00
Bread with Butter	€ 2.50

Every day from Monday till Friday we have a Lunch menu from 12h00 till 15h00

Menu of the Brewers



Cheese Croquettes.



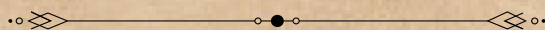
Flemish Carbonnades prepared with
“Gambrivinus” Beer, served with Applesauce and fries.



Crème Brûlée perfumed with the dark Abbey Beer of Ename.

€ 42,50

Amuse Gueules — Petite Restauration



Assortiment d'Amuses Gueules chaudes frits (6 pièces)	€ 14.50
Goujonnettes de poisson avec tartare	€ 16.90
Assortiment petite croquettes (8 pièces)	€ 11.90
Assortiment d'Amuses Gueules froids	€ 14.90
<i>Fromage à la Bière, jambon d'abbaye d'Ename, pain de viande, salami et coppa, cornichons et petit oignon)</i>	
Fromage à la Bière ou Jambon d'Abbaye d'Ename ou Pain de Viande ou Coppa	€ 6.00
Petits Pains grillés à l'Ail aux Jambon et Tomates	€ 14.90
Frites fraîches avec mayonnaise aux truffes	€ 8.90
Albondigas (boulettes de viande 'espagnoles') avec sauce tomate piquante	€ 9.50
Pilons de poulet à la sauce aigre-douce	€ 9.50
Hotdog 'Cambrinus'	€ 11.90
Jambon Iberico servi avec Focaccia et une tapenade de tomate	€ 23,70

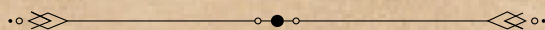
Snacks



Croque Monsieur — Fromage des Trappistes, jambon et salade	€ 13.30
Croque Madame — Fromage des Trappistes, jambon et salade œuf au plat	€ 14.90
Pain à la Bière « Maison » avec Fromage des Trappistes et/ou Jambon	€ 13.50
	Suppl. Fries + € 3.50
Omelette aux 3 Fromages	€ 14.70
Omelette Nature	€ 13.70
Omelette au jambon	€ 14.70

*Plus d'informations sur les allergènes? Demandez-nous!
La composition des plats peut toujours changer*

Salades



Salade Jardinière (Végétarienne)	€ 13.80
Salade de Chèvre, pain d'épice, lardon et Vinaigrette à la Bière de Framboises	€ 19.70
Salade de Poitrine de Canard fumée servi avec une Vinaigrette d'orange	€ 18.70
Salade exotique au Poulet, Ananas et Curry	€ 19.90

Pasta's



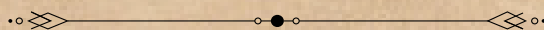
Spaghetti Bolognaise	€ 16.90
Linguine aux 3 Fromages et Jambon	€ 18.90
Linguine aux Scampi, Cubes de Tomates et une Sauce légère au Curry	€ 22.90
Lasagne Bolognaise	€ 16.90
Cannelloni aux Epinards, Fromage Boursin et Haché de Veau	€ 18.90
Cannelloni d'Aubergines au Ricotta	€ 17.70
Tagliatelle Végétarien	€ 17.70
Pâtes à la truffe, pleurotes, parmesan, pignons de pin et roquette	€ 28.00

Végétarien



Salade Jardinière	€ 13.80
Tagliatelle Végétarien	€ 17.70
Cannelloni d'Aubergines au Ricotta	€ 17.70
Pâtes à la truffe, pleurotes, parmesan, pignons de pin et roquette	€ 28.00

Entrées



Soupe aux Oignons Flamande et au toast Fromage "Oud Brugge" et à la Bière "Brugse Zot"	€ 9.50
Velouté de Tomates avec petites Boules de Haché	€ 7.90
Soupe de poisson de la mer du Nord avec rouille Pain d 'ail (fait maison)	€ 15.90
Croquettes de Fromage avec salade - 2 pièces	€ 16.50
Croquettes de Crevettes artisanales avec salade - 2 pièces	€ 18.90
Duo croquette de Crevettes et Fromage avec salade	€ 17.90
Carpaccio de Bœuf au Vinaigre de Balsamique et aux petits morceaux Parmesan	€ 19.30
Scampi poêlés au Beurre d'Ail - 5 pièces	€ 17.90
Salade de Chèvre au pain d'épices, Lardons fumés et Vinaigrette de Framboises	
	1 pièce € 15.30
	2 pièces € 19.70
Salade de Poitrine de Canard fumée servi avec une Vinaigrette d'orange	€ 18.70
Gamba grillée au Beurre d'Ail - 4 pièces	€ 22.90

Plats Principaux poisson



Poisson du jour	€ 31.50
Casserole au Saumon, Filets de Sole et Crevettes grises à la Bière "Brugse Zot avec purée ou frites fraîches	€ 25.90
Petites Solettes avec de la sauce Tartare - 3 Pièces - Frites fraîches	€ 29.50
Scampi poêlés au Beurre d'Ail - 10 pièces - Frites fraîches	€ 29.90
Gamba grillée au Beurre d'Ail - 8 pièces - Frites fraîches	€ 32.90

Suppl Frites - Croquettes de pomme de terre	€ 3.50
Mayonnaise - Ketchup	€ 1.00
Pain au Beurre	€ 2.50

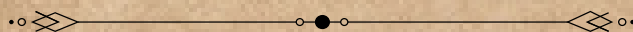
Chaque jour menu lunch entre 12h et 15h

1 table = 1 addition

Plus d'informations sur les allergènes? Demandez-nous!
La composition des plats peut toujours changer

*Plus d'informations sur les allergènes? Demandez-nous!
La composition des plats peut toujours changer*

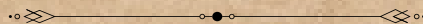
Menu des Brasseurs



Croquettes de Fromage



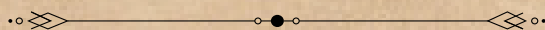
Carbonades à la Flamande à la Bière
'Gambrivinus', servis avec la Compote de Pommes
et pommes frites



Crème Brûlée parfumée à la Bière Brune de l'Abbaye d'Ename

€ 42,50

Kindermenu (12j) / Kids menu (12y) / Menu enfant (12j)



Kindersteak natuur met appelmoes, salade en frietjes + ijsje € 13.95
Children steak with apple sauce, salad and chips + ice cream
Steak enfant, compote de pommes, salade et frites + glace

Vlaamse stoverij met appelmoes, salade en frietjes + ijsje € 12.95
Flemish carbonades with apple sauce, salad and chips + ice cream
Carbonades à la flamande, compote de pommes, salade et frites + glace

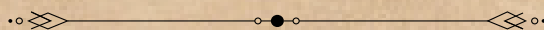
Kippennuggets met appelmoes en frietjes + ijsje € 11.50
Chicken Nuggets with apple sauce, chips + ice cream
Pépites de Poulet, compote de pommes, frites + glace

Kinderspaghetti bolognaise + ijsje € 11.00
Children spaghetti bolognaise + ice cream
Spaghetti bolognaise enfant + glace

Kinderpasta ham & kaas + ijsje € 11.00
Kids' pasta with ham & cheese + ice cream
Pâtes enfant jambon & fromage + glace

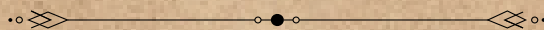
Gefrituurde visreepjes met frietjes + ijsje € 11.00
Des bâtonnets de poisson frits avec des frites + une glace
Pâtes enfant jambon & fromage + glace

Warme Dranken - Boissons Chaudes - Hot Drinks



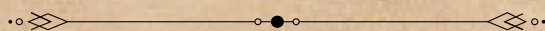
Espresso (Royal Boon)	€ 3.10
Deca (Royal Boon Deca)	€ 3.10
Mokka	€ 3.00
Dubbele Mokka	€ 3.90
Cappuccino / Macchiato	€ 3.70
Koffie Verkeerd / Lait Russe / White Coffee	€ 3.70
Chocolademelk / Lait au Chocolat / Hot Chocolate	€ 4.10
+ Slagroom / Crème Fraîche / Whipped Cream	€ 0.40
Thee naar Keuze / Thé au Choix / Tea of choice	€ 3.50
Irish — French — Italian — Normandische Koffie	€ 9.20
Warme Wijn / Vin Chaud / Hot Wine	€ 8.00

Digestieven - Digestives



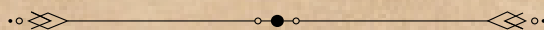
Cognac	€ 8.00
Grand Marnier	€ 8.00
Poire William	€ 7.30
Poire William	€ 7.70
Amaretto	€ 7.50
Baileys	€ 7.70
Calvados	€ 7.70
Jenever	€ 4.00
Home Made Limoncello	€ 7.70

Nagerechten - Desserts



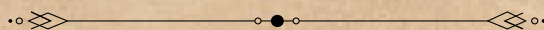
Verse Brusselse wafel / Gaufre de Bruxelles fraîche / Fresh Brussels waffle	
Met suiker / Avec du sucre / With sugar	€ 6.60
Met slagroom / avec de la chantilly / with whipped cream	€ 7.50
Met ijs en chocolade / Avec glace et chocolat / With ice cream and chocolate	€ 9.90
Crème Brûlée — Ename Dubbel	€ 9.90
Klassieke Dame Blanche — Warme Chocoladesaus / Dame Blanche classique — Sauce au chocolat chaud / Classic Dame Blanche — Warm chocolate sauce	€ 9.90
Tiramisu	€ 9.90
Citroen sorbet met huisgemaakte Limoncello / Lemon sorbet with homemade Limoncello / Sorbet citron avec limoncello maison	€ 9.00
Moelleux van chocolade / Moelleux au chocolat / Chocolate lava cake	€ 10.50
Warme appeltaart met vanille ijs / Tarte aux pommes chaude avec glace vanille / Warm apple pie with vanilla ice cream	€ 11.00

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



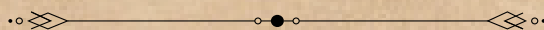
Adriaen Brouwer Oaked (Roman) - (dark / 10° / 33cl)	€ 5.10
<i>Houttoetsen, karamel, gedroogd fruit en gerijpt op hout van Sherry en Whisky vaten</i>	
<i>Bois, caramel, fruit séché et agé aux fûts de Sherry et Whisky</i>	
<i>Wood, caramel, dried fruit and aged on Sherry and Whisky barrels</i>	
Adriaen Brouwer Tripel (Roman) - (blond / 9° / 33cl)	€ 5.10
<i>Kruidige tripel met zoete afdronk</i>	
<i>Triple épicé avec arrière-goût doux</i>	
<i>Spicy tripel with sweet aftertaste</i>	
Arabier (De Dolle Brouwers) - (blond / 7° / 33cl)	€ 6.10
<i>Drooggehopt, bitter</i>	
<i>Sèche, amère, houblonnée</i>	
<i>Dryhopped, bitter</i>	
Arend Blond (De Ryck) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Houttoetsen, karamel, gedroogd fruit en gerijpt op hout van Sherry en Whisky vaten</i>	
<i>Bois, caramel, fruit séché et agé aux fûts de Sherry et Whisky</i>	
<i>Wood, caramel, dried fruit and aged on Sherry and Whisky barrels</i>	
Arend Tripel (De Ryck) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zachtbittere, verwarmende afdronk, echt degustatiebier</i>	
<i>Douce-amère, une vraie bière de dégustation</i>	
<i>Mellow bitter, a real conaisseurs' beer!</i>	
Bar Belge Bippa (Koekoek) - (amber / 6° / 33cl)	€ 4.70
<i>In de smaak vullen de bitterige hop en de levendige kruiden elkaar aan</i>	
<i>C'est un goût combiné de houblon amer et d'épices vibrantes</i>	
<i>Bitter hops and delicious spices that complement each other</i>	
Bar Belge Brutal (Koekoek) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zachtbittere, verwarmende afdronk, echt degustatiebier</i>	
<i>Douce-amère, une vraie bière de dégustation</i>	
<i>Mellow bitter, a real conaisseurs' beer!</i>	
Blonden Os (John Martin's) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Karaktervol, bitter, vanille</i>	
<i>Amère et pleine de caractère, vanille</i>	
<i>Dry, lots of character, vanille</i>	
Boerinneken (Caulier) - (blond / 9.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Karaktervolle, bittere tripel</i>	
<i>Triple blonde amère et pleine de caractère</i>	
<i>Dry, tripel blonde with lots of character</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



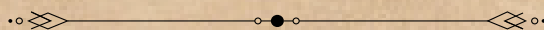
Boerken (Caulier) - (dark / 9.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zwaar donker bier met zoetige nasmaak</i>	
<i>Brune forte à l'arrière-goût très doux</i>	
<i>Strong dark brew with a sweetish aftertast</i>	
Bon secours 4 houblons (Caulier) - (blond / 5.9° / 33cl)	€ 4.10
<i>Lichte karaktervolle IPA met 4 hopsoorten</i>	
<i>IPA légère et de caractère fait avec 4 houblons</i>	
<i>Light IPA with character made with 4 hops.</i>	
Bon secours prestige (Caulier) - (blond / 9° / 33cl)	€ 5.10
<i>Tripel gebrouwen met 3 granen (gerst, tarwe en haver)</i>	
<i>Triple brassée avec 3 céréales (l'orge, le froment et l'avoine)</i>	
<i>Triple brewed with 3 cereals (barley, wheat and oats)</i>	
Bourgogne des Flandres (Bourgogne Des Flandres) - (dark / 6.2° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zeer lekker oud Vlaams bruin met zoetzuur karakter</i>	
<i>Très bonne "vieille brune des Flandres" avec un goût aigre-doux</i>	
<i>Very pleasant "Old Flemish Brown Ale" with a sweet sour character</i>	
Broeder Jacob Tripel (Du Bocq) - (blond / 7.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zachte tripel</i>	
<i>Triple blonde douce</i>	
<i>Mellow tripel blonde</i>	
Brugge Tripel (Palm Breweries) - (amber / 8.2° / 33cl)	€ 4.90
<i>Amberkleurige tripel, karakterbier</i>	
<i>Triple forte, couleur ambrée, bière de caractère</i>	
<i>Strong tripel, ambercolored beer with characte</i>	
Brugse Straffe Hendrik Quadrupel (De Halve Maan) - (amber / 11° / 33cl)	€ 5.20
<i>Prachtig zwaar donkeramber bier met een droge afdronk</i>	
<i>Très bonne quadruple ambrée avec finition sèche</i>	
<i>Very nice dark-amber quadruple ale with nice dry finishing</i>	
Brugse Straffe Hendrik Tripel (De Halve Maan) - (blond / 9° / 33cl)	€ 5.10
<i>Uitstekende tripel met een volmoutige afdronk ****</i>	
<i>Triple excellente avec un caractère de malte ****</i>	
<i>Very good tripelblonde with a nice malty character</i>	
Buffalo Stout (Van Den Bossche) - (dark / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Imperial stout</i>	
<i>Stout impériale très forte</i>	
<i>Very strong imperial stout</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



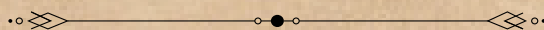
Bush Amber Quadrupel (Dubuisson) - (amber / 12° / 33cl)	€ 5.10
<i>Sterk amberbier met grote persoonlijkheid, helder en zuiver</i>	
<i>Bière ambrée forte avec personnalité, claire et pure</i>	
<i>Amber with character, clear and pure</i>	
Bush Blond Tripel (Dubuisson) - (blond / 10.5° / 33cl)	€ 5.00
<i>Mooi afgerond met karaktervolle bitterheid</i>	
<i>Très arrondie avec une amertume significative</i>	
<i>Very roundbodied with a significant bitterness</i>	
Caulier 28 GLUTENVRIJ. (Caulier) - (blond / 6.8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Subtiële vanilletoets, snippers eikenhout, lange afdronk en zachte bitterheid</i>	
<i>Touche vanille subtile, chêne ébréché, arrière-goût long et amertume douce</i>	
<i>Touches of vanilla, oak, long aftertaste and soft bitterness</i>	
Cornet (Palm Breweries) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.40
<i>Niet bittere zachte afdronk, bier voor de student !</i>	
<i>Arrière-gout non-amer, fruitée et douce, bière pour les étudiants !</i>	
<i>Not to bitter blonde, easy drinkable, beer for the students !</i>	
Cuvée des Trolls (Dubuisson) - (blond / 7° / 33cl)	€ 4.10
<i>Niet bittere zachte afdronk, bier voor de student !</i>	
<i>Arrière-gout non-amer, fruitée et douce, bière pour les étudiants !</i>	
<i>Not to bitter blonde, easy drinkable, beer for the students !</i>	
Damme Blond (De Damse Brouwers) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.50
<i>Fris, vol in de mond en licht bittere afdronk</i>	
<i>Fraîche, pleine en bouche et arrière-goût amer</i>	
<i>Fresh, full in mouth, bitter aftertaste</i>	
Damme d'Or (De Damse Brouwers) - (amber / 7° / 33cl)	€ 4.90
<i>4 mouten, 4 hopsoorten en specerijen</i>	
<i>4 malts, 4 sortes de houblon et épices</i>	
<i>4 malts, 4 hops and spices</i>	
De Koninck Amber (Koninck) - (amber / 5° / 25cl)	€ 3.90
<i>Aangenaam amberbier met zachtbittere afdronk</i>	
<i>Ambrée agréable avec un arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>Pleasant amber with a slightly bitter aftertaste</i>	
De Poes (De Poes) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Fruitage tripel met lichte bitterheid en citrus frisheid</i>	
<i>Triple fruitée avec amertume légère et fraîcheur d'agrumes</i>	
<i>Fruity tripel with light bitterness and citrus freshness</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



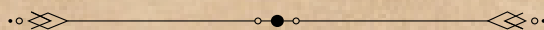
Delirium Argentum (Huyghe) - (amber / 7° / 33cl)	€ 5.00
<i>Volmondig en intens bier met een touch van karamel. Kruidig, citrusachtige bitterheid.</i>	
<i>Corsé, intense et une touche de caramel. Associées à l'amertume épicée et citronnée</i>	
<i>Full-bodied, intense beer with a touch of caramel. Spicy, citrus-like bitterness</i>	
Delirium Nocturnum (Huyghe) - (dark / 9° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zwaar donker bier met gekarameliseerde smaak</i>	
<i>Bière foncée alcoolisée avec un arôme de caramel</i>	
<i>Strong dark beer, caramel aroma</i>	
Delirium Tremens (Huyghe) - (blond / 9° / 33cl)	€ 5.00
<i>Goudblond sterk bier met gematigde bitterheid</i>	
<i>Bière dorée forte avec une amertume agréable</i>	
<i>Golden ale, average bitterness, pleasant aftertaste</i>	
Deugniet (Du Bocq) - (blond / 7.3° / 33cl)	€ 4.50
<i>Aangename bitterheid, licht verteerbare tripel</i>	
<i>Amertume agréable, triple facile à digérer</i>	
<i>Pleasant bitterness, easy drinkable for a tripel</i>	
Deus (Bosteels) - (blond / 11.5° / 75cl)	€ 32.50
<i>Champagne hergisting, prachtige afdronk met lichte anijstoetsen</i>	
<i>Bière à la methode champenoise, goût très profond</i>	
<i>Champagne refermentation beautiful finish</i>	
Dikke Nek citra hop (Lefebvre) - (blond / 6.7° / 33cl)	€ 4.50
<i>IPA met hoppige en exotische toetsen. Evenwichtige, bittere afdronk.</i>	
<i>IPA avec des notes houblonnées et exotiques, post-amertume bien équilibrée.</i>	
<i>IPA with hoppy and exotic notes. Intense bitterness and well-balanced aftertaste</i>	
Duchesse de bourgogne (Verhaeghe) - (redbrown / 6.2° / 33cl)	€ 4.00
<i>Zoet-fruitig bier met een frisse afdronk, gerijpt in eikenhouten foeders</i>	
<i>Bière douce, fruitée avec un agréable goût frais mûrie en foudre de chêne</i>	
<i>Sweet-fruity ale with a pleasant fresh aftertaste, matured in oak casks</i>	
Dulle Teve (De Dolle Brouwers) - (blond / 10° / 33cl)	€ 5.70
<i>Zoetbitter karakter, stevige tripel met aangename afdronk</i>	
<i>Caractère amer-doux, triple forte avec arrière-goût très agréable</i>	
<i>Sweetbitter character, good tripel</i>	
Duvel (Moortgat) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>De standaard in goudblonde, sterke bieren, droog uitgegist, bitter, krachtig</i>	
<i>Le standard en bières blondes fortes, fermentée sèche, amère, forte</i>	
<i>The standard in golden ales in Belgium, dry, bitter and strong</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



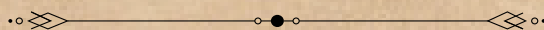
Enfant Terrible (De Leite) - (dark / 8.2° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zoetige tripel</i>	
<i>Triple très douce</i>	
<i>Sweetish tripel blonde</i>	
Femme Fatale (De Leite) - (amber / 11.5° / 75cl)	€ 4.70
<i>Ongefilterd amberkleurig bier</i>	
<i>Ambrée non filtrée</i>	
<i>Unfiltered amber colored beer</i>	
Filou (Vanhonsebrouck) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Sterk bier van hoge gisting met subtiel kruidige aroma's en licht zoete smaakpalet</i>	
<i>Bière forte de haute fermentation. Arômes épicépalette de saveurs légèrement sucrée</i>	
<i>Strong top-fermented beer with spicy aromas and nuanced sweet flavour</i>	
Fort lapin tripel (Fort Lapin) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Een rijk aroma van mout met een fruitig karakter</i>	
<i>Un arôme riche de malt avec un caractère fruité</i>	
<i>A rich aroma of malt with a fruity character</i>	
Fort lapin quadrupel (Fort Lapin) - (donker / 10° / 33cl)	€ 5.00
<i>Donker volmoutig bier, gebrouwen met 8 moutsoorten</i>	
<i>Bière brune brassée avec huit malts</i>	
<i>Full malty dark beer, brewed with eight malts</i>	
Fourchette (Van Steenberge) - (blond / 7.5° / 33cl)	€ 5.50
<i>Meergranentripel, zacht bitter en aangenaam verfrissend van smaak</i>	
<i>Tripel multicéréales, doucement amer et agréablement rafraîchissant.</i>	
<i>Multigrain tripel, softly bitter and pleasantly refreshing.</i>	
Goedendag (Brouwerij Toye) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Licht fruitig en zachte afdronk</i>	
<i>Légèrement fruitée, arrière-goût doux</i>	
<i>Fruity with soft aftertaste</i>	
Goliath Tripel (Des Légendes) - (blond / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Goudblond bier van hoge gisting, zowel fruitig als kruidig</i>	
<i>Bière dorée de fermentation haute, à la fois fruitée et épicée</i>	
<i>Beer of high fermentation, both fruity and spicy</i>	
Gouden Carolus Ambrio (Het Anker) - (amber / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Lichtgebrande nasmaak, gekruid</i>	
<i>Goût légèrement torréfié, épicé</i>	
<i>Spicy, slightly burned aftertaste</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



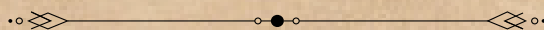
Gouden Carolus Classic (Het Anker) - (dark / 8.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Lichtzoetig, aangename zweem van zoethout</i>	
<i>Douce, zeste de réglisse</i>	
<i>Slightly sweet, pleasant touch of liquorish</i>	
Gouden Carolus Tripel (Het Anker) - (blond / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Lichtgekruid, aangename bitterheid</i>	
<i>Epicée, amertume très agréable</i>	
<i>Aromatised whitebeer, orange, coriander</i>	
Gouden Carolus Whisky Infused (Het Anker) - (dark / 11.7° / 33cl)	€ 5.90
<i>Krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade</i>	
<i>Puissant et corsé avec des notes subtiles de vanille, de chêne et de chocolat</i>	
<i>Powerful and full-bodied with subtle notes of vanilla, oak and chocolate</i>	
Guillotine (Hugghe) - (blond / 9.3° / 33cl)	€ 4.90
<i>Iets zwaardere versie van Delirium Tremens</i>	
<i>Version légèrement plus forte que la Tremens</i>	
<i>Slightly stronger than the Tremens</i>	
Gulden Draak (Van Steenberghe) - (dark / 10.5° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zeer krachtig, donker bier met karamelsmaak en kruidigheid</i>	
<i>Bière brune très forte, goût caramélisé et épicé</i>	
<i>Very strong brown with a caramelised and spicy taste</i>	
Gulden Draak Fire (Van Steenberghe) - (redrawn / 10.5° / 33cl)	€ 5.10
<i>Vurig, rijk en krachtig bier met nagisting en chili/mouttoetsen</i>	
<i>Bière fouguese, riche et puissante à fermentation secondaire avec notes de piment/malt.</i>	
<i>Fiery, rich and powerful beer with secondary fermentation and chili/malt notes</i>	
Gulden Draak Quadruple 9000 (Van Steenberghe) - (amber / 10.5° / 33cl)	€ 5.10
<i>Prachtige, zwaar amberkleurige quad met bitterzoete afdronk</i>	
<i>Très belle ambrée forte et corsée avec une finition douce-amère</i>	
<i>Beautiful massive fullbodied amber with a bittersweet finish</i>	
Gulden Draak Stout (Van Steenberghe) - (donker / 12° / 33cl)	€ 5.30
<i>Krachtig donker bier met geroosterde aroma's</i>	
<i>Puissant, avec des arômes de torréfaction</i>	
<i>Powerful dark beer with roasted aromas</i>	
Hapkin (Alken-Maes) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Bier van hoge gisting met een droge, pittige afdronk</i>	
<i>Bière de haute fermentation, sèche et légèrement acide</i>	
<i>High-fermentation strong ale with a dry and spicy finish</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



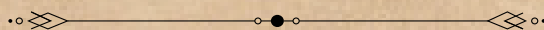
Hercule Stout (Ellezelloise) - (dark / 9° / 33cl)	€5.70
<i>Krachtige stout, typische gebrandheid met fruitige toets</i>	
<i>Stout fort, goût brûlé typique avec accents fruités</i>	
<i>Strong stout, typical burned taste with fruity accents</i>	
Hete klinke (Klootzakske) - (blond / 6.9° / 33cl)	€ 4.30
<i>Zacht blondje met mild florale toets en fruitig accent</i>	
<i>Une blonde douce avec une touche florale subtile et une note fruitée</i>	
<i>A smooth blonde with a mild floral note and a fruity hint</i>	
Hopus (Lefebvre) - (blond / 8.3° / 33cl)	€ 4.90
<i>Sterk blond bitter met 5 hopsoorten, prachtig kelkglas</i>	
<i>Blonde forte et amère avec 5 variétés de houblon, calice très beau</i>	
<i>Strong blonde brewed with 5 different hop varieties, beautiful glass</i>	
Ichtegems Oud Bruin (Strubbe) - (dark / 5.5° / 33cl)	€ 3.70
<i>Oud Vlaams bruin type met interessant verfrissend zoetzuur karakter</i>	
<i>Bière de style vieille brune de Flandres, rafraîchissante et aigre-douce</i>	
<i>Interesting refreshing old brown style beer, sweet sour character</i>	
Jack's precious IPA (The Musketeers) - (blond / 5.9° / 33cl)	€ 4.50
<i>IPA met een karakter van een floraal boeket met een citrusaccent</i>	
<i>IPA avec un caractère d'un bouquet floral et une touche d'agrumes</i>	
<i>IPA with a floral bouquet and a citrus accent.</i>	
Julia (Julia Belgium) - (blond / 5.7° / 33cl)	€ 4.50
<i>Citrus, zacht, beperkte bitterheid</i>	
<i>Agrumes, arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>Citrus, soft, limited bitterness</i>	
Kasteelbier Tripel (Van Honsebrouck) - (blond / 11° / 33cl)	€ 5.10
<i>Licht verteerbaar en kristalhelder blondje</i>	
<i>Digeste et blonde limpide</i>	
<i>Easily digestible and crystal clear blonde</i>	
Kasteelbier Donker (Van Honsebrouck) - (dark / 11° / 33cl)	€ 5.10
<i>Zwaar, donker bier met hoog karamelgehalte</i>	
<i>Brune corsée avec un caractère fort de caramel</i>	
<i>Strong dark with a lot of caramel in the aftertaste</i>	
Kwak amber (Bosteels) - (amber / 8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Karamel, zoete nasmaak</i>	
<i>Caramel, arrière-goût doux non amer</i>	
<i>Caramel, sweet aftertaste</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



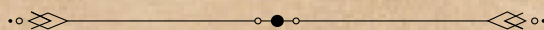
Kwak blond (Bosteels) - (dark / 7.4° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zacht, verfrissend blond bier met de kenmerkende fruitigheid van Kwak gist</i> <i>Bière blonde douce et rafraîchissant, offrant le goût fruité caractéristique de la Kwak</i> <i>Smooth and refreshing blond beer with the characteristic fruitiness of the Kwak yeast</i>	
Klootzakske (Klootzakske) - (blond / 7.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Goud blond, gematigd moutig. Fris & fruitig, licht hoppig</i> <i>Blonde dorée, modérément maltée. Fraîche et fruitée, légèrement houblonnée</i> <i>Golden blonde with balanced maltiness. Fresh, fruity, and lightly hoppy</i>	
L'Arogante (Proefbrouwerij) - (blond / 7.2° / 33cl)	€ 6.30
<i>Bier met zachte bitterheid, uniek fruitig aroma en 3 hopsoorten</i> <i>3 variétés de houblon, une amertume agréablement douce et des arômes fruités uniques</i> <i>3 different kind of hops, typical soft bitterness and unique fruity aromas</i>	
La Chouffe (Moortgat) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zacht, ongefilterd speciaalbier met een toets van koriander</i> <i>Blonde spéciale non filtrée avec un zeste de coriandre</i> <i>Special unfiltered blonde with a touch of coriander</i>	
La Chouffe Houblon IPA (Moortgat) - (blond / 9° / 33cl)	€ 4.80
<i>Drooggehopt, ongefilterd lichtblond bier voor liefhebbers van hop</i> <i>Blonde non filtrée et très houblonnée pour les amateurs de houblon</i> <i>Unfiltered dryhopped blonde for the hopheads</i>	
La Corne du Bois des Pendus (Ellezelloise) - (blond / 5.9° / 33cl)	€ 4.70
<i>Met pilsnout en tarwe gebrouwen, geserveerd in prachtig hoornglas</i> <i>Brassée avec maltes de Pilsen et froment, servie dans un cornet sublime</i> <i>Brewed with Pilsner malts and wheat, served in a drinking horn</i>	
La Corne du Bois des Pendus Tripel (Ellezelloise) - (blond / 10° / 33cl)	€ 5.70
<i>Verrassend droog degustatiebier, geserveerd in prachtig hoornglas</i> <i>Blonde de dégustation, sèche et surprenante, servie dans un cornet sublime</i> <i>Surprisingly dry tasting beer, served in a fantastic drinking horn</i>	
Le Fort (Vander Ghinste) - (dark / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Degustatiebier met zachte ronde smaak en een licht moutige bitterheid</i> <i>Dégustation de la bière avec goût doux et malté, amertume lumière</i> <i>Tasting beer with soft taste and light malty bitterness</i>	
Le Fort Tripel (Vander Ghinste) - (blond / 8.8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Fruitig aroma en een mooie, zachte en volle smaak</i> <i>Saveur fruitée et agréable douce et pleine</i> <i>Fruity flavor and nice soft and full flavor</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



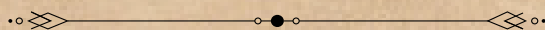
Liefmans Goudenband (Moorgat) - (Fruitbeer - colored / 8° / 33cl)	€ 5.00
<i>Droge, licht gekarameliseerde moutsmak met fruitige toetsen</i>	
<i>Saveur de malt sec légèrement caramélisé avec des notes fruitées</i>	
<i>Dry, slightly caramelized malt flavor with fruity notes</i>	
Mac Chouffe (Moortgat) - (dark / 8.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Karamel, zoethout, zeer volmondig</i>	
<i>Caramel, réglisse, très plein en bouche</i>	
<i>Caramel, liquorish, very fullmouthed</i>	
Malheur 6 (Malheur - De Landtsheer) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.10
<i>Pittig blondje met kruidige nasmaak, aangename bittere toets</i>	
<i>Blonde de caractère avec arrière-goût épicé, amertume agréable</i>	
<i>Character blonde with spicy aftertaste, pleasant bitterness</i>	
Malheur 10 (Malheur - De Landtsheer) - (blond / 10° / 33cl)	€ 5.50
<i>Zwaar blond bier met zoetig aroma</i>	
<i>Bière blonde forte avec un arôme très doux</i>	
<i>Strong blonde ale with a very fine aroma</i>	
Malheur 12 (Malheur - De Landtsheer) - (dark / 12° / 33cl)	€ 6.20
<i>Zwaar, donker bier met karamelaspect, notige nasmaak</i>	
<i>Brune forte avec notes de caramel et noix</i>	
<i>Strong brown with a caramelised character</i>	
Martha brown eyes (The brew society) - (dark / 12° / 33cl)	€ 5.00
<i>Quadrupel stijl met nagisting op de fles, geïnspireerd op de trappistenbrouwers</i>	
<i>Type quadruple inspirée des meilleures bières de brasseurs Trappistes</i>	
<i>Belges Quadruple with a second fermentation in the bottle, inspired by the trappist brewers</i>	
Martha sexy blond (The brew society) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.80
<i>Bier van hoge gisting met een fruitig, verfijnd aroma en een subtiële bitterheid.</i>	
<i>Bière de haute fermentation au goût plein, à l'arôme raffiné et à l'amertume subtile</i>	
<i>High-fermented beer with full taste, a refined aroma and a slightly bitter aftertaste</i>	
Martin's JPA (John Martin's) - (amber / 6.9° / 33cl)	€ 4.50
<i>Een fruitig aroma en een gebalanceerde bittere smaak</i>	
<i>Un arôme fruité et un goût amer équilibré</i>	
<i>A fruity aroma and a balanced bitter taste</i>	
Noir de Dottignies (De Ranke) - (dark / 9° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zwaar, donker met een moutbitterheid die een beetje aan stout doet denken</i>	
<i>Brune forte avec un caractère amer de malte qui va vers le stout</i>	
<i>Very strong dark ale with a malt-bitter stoutlike character</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



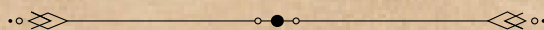
Nostradamus (Caracole) - (dark / 9.5° / 33cl)	€ 5.30
<i>Zeer rijk, volmondig, karameltoetsen</i>	
<i>Très riche, volumineuse, accents de caramel</i>	
<i>Very rich, fullbodied, touches of caramel</i>	
Oerbier (De Dolle Brouwers) - (dark / 7.5° / 33cl)	€ 5.70
<i>Prachtig zoetzurig palet, karamel, zeer volmondig</i>	
<i>Palette aigre-douce ravissante, caramel, très volumineuse</i>	
<i>Wonderful sweet sour ale, caramel, fullbodied</i>	
Omer (Vander Ghinste) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zwaar blond met een aangename bitterheid, bier dat alle harten verover</i>	
<i>Blonde forte avec une amertume agréable, elle a un succès fou</i>	
<i>Strong blonde with a pleasant bitterness, has had a terrific success so far</i>	
Paix Dieu Pleine Lune (Caulier) - (blond / 10° / 33cl)	€ 5.00
<i>Waals bier dat enkel gebrouwen wordt tijdens nachten met een volle maan</i>	
<i>Bière wallonne qui est brassée uniquement les nuits de pleine lune</i>	
<i>Walloon beer which is brewed only on nights with a full moon</i>	
Paix Dieu nova (Caulier) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.70
<i>Kruidige aroma's vermengen zich met de fruitige toetsen van citrus.</i>	
<i>Arômes épicés se mêlent à des notes fruitées d'agrumes</i>	
<i>Spicy aromas mixed with fruity citrus notes</i>	
Palm Spéciale (Palm Breweries) - (amber / 5.1° / 33cl)	€ 3.70
<i>Zoetige pale ale</i>	
<i>Ambrée douce</i>	
<i>Mellow amber</i>	
Papegael (Verstracte) - (blond / 8° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zacht blond fruitig bier, niet gefilterd en niet gepasteuriseerd</i>	
<i>Bière blonde fruitée douce, non filtrée et non pasteurisée</i>	
<i>Soft blond fruity beer, not filtered and not pasteurized</i>	
Piraat Tripel Hop (Van Steenberghe) - (blond / 10.5° / 33cl)	€ 5.10
<i>Sterk hoparoma en een zeer droge afdronk</i>	
<i>Arôme du hop et une finition très sèche solide</i>	
<i>Strong hop aroma and a very dry finish</i>	
Præaris Blond (Vliegend Paard Brouwers) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.50
<i>Een verfrissend blond bier met een fruitig (citrus)aroma</i>	
<i>Une bière blonde rafraîchissante avec une saveur fruitée (agrumes)</i>	
<i>A refreshing blond beer with a fruity (citrus) flavor</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



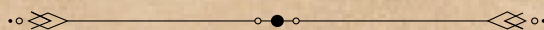
Préaris IPA (Vliegend Paard Brouwers) - (amber / 6.7° / 33cl)	€ 4.70
<i>Volmoutig, hoppig en fruitige smaak met licht bittere afdronk</i>	
<i>Pleine de malt, de houblon et fruitée avec un arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>Full malty, hoppy and fruity taste with slightly bitter aftertaste</i>	
Préaris Quadrupel (Vliegend Paard Brouwers) - (donker / 10° / 33cl)	€ 5.00
<i>Aroma van gebrande mout, karamel, donker fruit</i>	
<i>Arôme de malt torréfié, caramel, fruits noirs</i>	
<i>Aroma of roasted malt, caramel, dark fruit</i>	
Préaris Quadrocino (Vliegend Paard Brouwers) - (donker / 10° / 33cl)	€ 5.00
<i>Aroma van koffie, noten en donker fruit, zoete aanzet, lichtbittere afdronk</i>	
<i>Arôme de café, de noix et de fruits noirs, début douce, arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>Aroma of coffee, nuts and dark fruit, sweet starter, slightly bitter aftertaste</i>	
Queu de Charrue Amber (Vanuxem) - (amber / 5.5° / 33cl)	€ 3.90
<i>Pale ale met fruitig karakter</i>	
<i>Pale ale au caractère fruité</i>	
<i>Pale ale with a fruity character</i>	
Queu de Charrue Blond (Vanuxem) - (blond / 9° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zwaar blond bier met hoog Duvelgehalte</i>	
<i>Bière dorée, forte et sèche</i>	
<i>Amber character</i>	
Queu de Charrue Bruin (Vanuxem) - (donker / 5.4° / 33cl)	€ 3.90
<i>Vlaams oud bruin type met beperkte zurigheid</i>	
<i>Vieille brune des Flandres mais pas très acide</i>	
<i>Old flemish brown style but not very acid</i>	
Queu de Charrue Tripel (Vanuxem) - (blond / 9° / 33cl)	€ 4.50
<i>Fris fruitig aroma met iets zacht zoet van mout en karamel</i>	
<i>Saveur fruitée fraîche avec quelque chose de malt doux et caramel</i>	
<i>Fresh fruity flavor with something soft, sweet malt and caramel</i>	
Quintine Amber (Ellezelloise) - (amber / 8.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Mengeling van verschillende moutsoorten, complexe smaak</i>	
<i>Mélange de plusieurs sortes de malt, goût très complexe</i>	
<i>Blend of different malts, very complex taste</i>	
Quintine Blond (Ellezelloise) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Aangename bitterheid, zeer volmondig</i>	
<i>Amertume très agréable, très pleine en bouche</i>	
<i>Very pleasant bitterness, fullbodied blonde</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



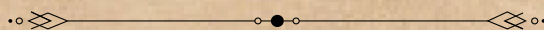
Rodenbach (Rodenbach) - (dark / 5° / 33cl)	€ 3.70
<i>Donker bier met zurig karakter, versneden op eiken vaten gerijpt bier</i> <i>Bière brune avec un caractère un peu acide, mûrie en chêne</i> <i>Oak-aged dark, blend of several ages, slightly acid character</i>	
Rodenbach Alexander (Rodenbach) - (Fruit beer - colored / 5.6° / 33cl)	€ 4.50
<i>Legendarisch kriekenbier gemaakt op basis van Rodenbach Grand Cru</i> <i>Bière légendaire à base de cerises dérivée de la Rodenbach Grand Cru</i> <i>Legendary cherry ale made on the basis of Rodenbach Grand Cru.</i>	
Rodenbach Grand Cru (Rodenbach) - (dark / 5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Donker bier met groter aandeel gerijpt bier en daardoor zuurder</i> <i>Bière brune avec une partie plus grande de vieille bière, donc plus acide</i> <i>Oak-aged dark with a larger part of aged beer, beautiful tartness</i>	
Saison de Dottignies (De Ranke) - (amber / 5.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Licht om te drinken, stevig gehopt en dorstlessend</i> <i>Facile à boire, fort houblonné et désaltérant</i> <i>Easy to drink, heavily hopped, refreshing</i>	
Simplex (De Ranke) - (blond / 4.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Ongepasteuriseerd, bitter, rijk aan hop en laag alcoholgehalte</i> <i>Non-pasteurisée, amère, riche en houblon et moins alcoolisée</i> <i>Non pasteurised, bitter, rich in hopps and low in alcohol</i>	
Saison Dupont (Dupont) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.10
<i>Ongefilterd met een schitterend kruidig hoparoma, wereldklasse</i> <i>Bière non-filtrée avec arôme d'houblon épicé, le top absolu</i> <i>Unfiltered blonde with spicy bitterness, worldclass</i>	
Stenuilke (De Ryck) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.10
<i>Gekruid met lielevrouwbedstro</i> <i>Epicée avec l'aspérule odorante</i> <i>Spiced with woodruff</i>	
Taras Boulba (Brasserie de la Senne) - (amber / 4.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Smakelijk licht amberbier met een droge afdrank</i> <i>Bière légère agréable, finition sèche</i> <i>Pleasant light amber with a dry hoppy finishing</i>	
Tempelier (Corseendonk) - (amber / 6° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zeer smakelijk zijdezacht amberbier</i> <i>Ambrée très douce et agréable</i> <i>Very pleasant and mellow ambercolored beer</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



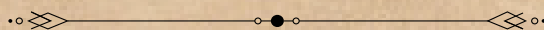
Tête de mort tripel (Du Bocq) - (blond / 8.1° / 33cl)	€ 4.90
<i>Tripel van hoge gisting. De smaak is zoet en smaakvol, fruitig en mysterieus</i> <i>Triple de haute fermentation. Le goût est doux et savoureux/fruitée et estérée</i> <i>Tripel high fermentation beer The taste is sweet and tasty, fruity and estery</i>	
Tietje (De Leite) - (blond / 7.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Kruidig, licht hoppig en fruitig aroma.</i> <i>Arôme épicié, légèrement houblonné et fruité.</i> <i>Spicy, slightly hoppy and fruity aroma</i>	
Tripel Karmeliet (Bosteels) - (blond / 8° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zijdezacht, volmondig zonder bitterheid, drie granen bier</i> <i>A base de 3 grains, très pleine en bouche, sans amertume</i> <i>Silky soft, fullbodied, 3 grain tripel</i>	
Triple d'Anvers (De Koninck) - (amber / 7.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zachte, licht amberkleurige tripel</i> <i>Triple ambrée douce</i> <i>Round and slightly sweetish ambercolored tripel</i>	
Triporteur from Heaven (BOM Brewery) - (blond / 6.2°)	€ 4.70
<i>Hemels hoppig bier, gebrouwen met huisgebakken mout</i> <i>Bière céleste houblon, brassée avec du malt fait maison</i> <i>Heavenly hoppy beer, brewed with homemade malt</i>	
Troubadour Blond (The Musketeers) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Blond speciaalbier met karakter</i> <i>Blonde spéciale avec caractère</i> <i>Special blonde with character</i>	
Troubadour Donker (The Musketeers) - (dark / 9.2° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zwaar, donker bier met moutkarakter</i> <i>Brune forte au goût de malt</i> <i>Strong brown ale with a malty taste</i>	
Troubadour Westkust (The Musketeers) - (dark / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Aroma van hop, geroosterde mout, koffie en lichte toetsen van chocolade</i> <i>Arôme de houblon, de malt torréfié, de café et des notes légères de chocolat</i> <i>Aroma of hop, roasted malt, coffee and light notes of chocolate</i>	
Vedett Blond Pils (Moortgat) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.30
<i>Aangename hoptonen en een lichte moutaroma</i> <i>Amertume agréable et léger arôme de malt</i> <i>Pleasant hoppiness & slight malt aroma</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



Vedett IPA (Moortgat) - (blond / 6° / 33cl)	€ 4.30
<i>Bier hergist op fles, bekomen door dryhopping en speciale mouten</i>	
<i>Fermentation de la bière en bouteille, obtenue par dryhopping et malts spéciaux</i>	
<i>Beer fermented in the bottle, obtained by dryhopping and special malts</i>	
Vicaris Generaal (Brouwerij Dilewyns) - (donker / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>karaktervol bier dankzij verschillende hopsoorten en gebrande mout</i>	
<i>Goût exceptionnel amère grâce à plusieurs sortes de houblon et au malt torréfié</i>	
<i>Outspoken character thanks to the use of several hops and roasted malt</i>	
Vicaris Lino (Brouwerij Dilewyns) - (blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Hoppig blond bier gebrouwen met vlas</i>	
<i>Bière blonde houblonnée brassée avec du lin</i>	
<i>Flax infused blond beer with a pleasant hop flavour</i>	
Vicaris Quinto (Brouwerij Dilewyns) - (donker / 5° / 33cl)	€ 4.40
<i>Ideale doordrinker met een rijk aroma, volmondige smaak en slechts 5% alcohol</i>	
<i>Bière légère facile à boire avec un goût délicieux, riche et seulement 5% d'alcool</i>	
<i>The ideal thirst-quencher with a rich aroma, creamy collar and only 5% alcohol</i>	
Vicaris Tripel (Brouwerij Dilewyns) - (blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zoet en toegankelijk bier met een fruitige noot en milde bitterheid</i>	
<i>Bière douce et accessible avec une note fruitée et une douce amertume</i>	
<i>Soft and accessible beer with fruity notes and mild bitternes</i>	
Viven Chocolate Stout (Viven) - (donker / 8° / 33cl)	€ 5.20
<i>Uitgesproken chocoladesmaak</i>	
<i>Saveur de chocolat prononcée</i>	
<i>Pronounced chocolate flavor</i>	
Viven IPA Imperial India Pale Ale (Brouwerij Viven) - (amber / 8° / 33cl)	€ 5.50
<i>Stevig hoppig met citrusaccenten, fruitige neus met florale toetsen</i>	
<i>Fortement houblonnée, accents citriques, nez floral et fruitée</i>	
<i>Strongly hopped, citrus accents, floral and fruity nose</i>	
Viven Master IPA (Brouwerij Viven) - (blond / 7° / 33cl)	€ 4.90
<i>Fruitige IPA met lichtbittere afdronk</i>	
<i>IPA fruitée avec un arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>IPA fruity with slightly bitter aftertaste</i>	
Viven Porter (Brouwerij Viven) - (dark / 7° / 33cl)	€ 4.90
<i>Gerookte noten met lichte likeuraroma's, mooie mokkageur, turf en leder</i>	
<i>Noisettes fumées, arôme de liqueur léger, moka, cuir et tourbe dans le nez</i>	
<i>Smoked nuts, slightly liqueur aroma, mokka, peat and leather in the nose</i>	

Speciaalbieren - Bières spéciales - Special beers



Waterloo Dark (Du Bocq) - (dark / 8.5° / 33cl)

€ 4.90

Volmoutig, karamel met een licht bittere nasmaak

Pleine en bouche, maltée, caramel, amertume légère dans l'arrière-goût

Malty, with a lot of body, caramel, slightly bitter aftertaste

Waterloo Tripel (Du Bocq) - (blond / 7° / 33cl)

€ 4.70

Weinig bitter, smeugig, rond bier met karakter

Triple ronde, pas amère et pleine de caractère

Mellow tripel blonde, not a lot of bitterness, full of character

White Dragon (Vliegend Paard Brouwers) - (blond / 8° / 33cl)

€ 4.90

Tarwebier, white IPA, fruitige smaak, aroma van lychees door de hopsoort

Bière de blé, IPA blanche, goût fruité, arôme de litchis dû à la variété de houblon

Wheat beer, white IPA, fruity taste, aroma of lychees due to the hop variety

XX Bitter (De Ranke) - (amber / 6.2° / 33cl)

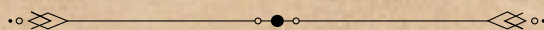
€ 4.10

Dubbelgehopt, massiefbittere pale ale

Une des bières la plus amère en Belgique, ambrée en plein

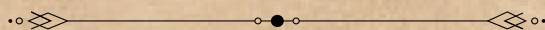
Doublehopped ale with massive bitterness

Abdijbier - Bière d'abbaye - Abbey beer



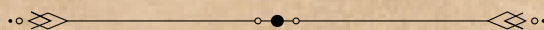
Achel Blond (Achelse Kluis) - (Abbeybeer - blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Aangename bitterheid, gehopt</i>	
<i>Amertume très agréable, houblonnée</i>	
<i>Very pleasant bitterness, hoppy</i>	
Achel Bruin 8 (Achelse Kluis) - (Abbeybeer - donker / 8° / 33c)	€ 4.70
<i>Prachtige neus met boeket van rijp fruit en karamel, droogbitter en moutig</i>	
<i>Nez splendide avec bouquet de fruits mûrs et caramel, sèche et maltée</i>	
<i>Nose of ripe fruits and caramel, dry-bitter</i>	
Affligem Blond (Affligem) - (Abbeybeer - blond / 6.8° / 33cl)	€ 4.30
<i>Zeer zacht, bijna zoet, weinig bitterheid</i>	
<i>Très douce, presque sucrée, pas d'amertume</i>	
<i>Very soft, not bitter</i>	
Affligem Dubbel (Affligem) - (Abbeybeer - blond / 6.8° / 33cl)	€ 4.30
<i>Licht gekruid</i>	
<i>Légèrement aromatisée</i>	
<i>Herbes</i>	
Affligem Tripel (Affligem) - (Abbeybeer - blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Aangename bitterheid, gehopt</i>	
<i>Amertume agréable, houblonnée</i>	
<i>Pleasant bitterness, hoppy</i>	
Augustijn Blond (Van Steenberge) - (Abbeybeer - blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Blond abdijbier met aangenaam moutig karakter</i>	
<i>Bière d'abbaye blonde, goût malté et amertume très agréable</i>	
<i>Blond abbey beer, malty with a pleasant bitterness</i>	
Augustijn Donker (Van Steenberge) - (Abbeybeer - dark / 7° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zeer aangenaam dubbel donker met moutig karakter</i>	
<i>Double brune très agréable avec un caractère malté</i>	
<i>Very pleasant double brown abbey ale with a malty character</i>	
Augustijn Gran Cru (Van Steenberge) - (Abbeybeer - amber / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Iets zwaardere versie met een zeer aangename bitterheid</i>	
<i>Version légèrement plus alcoolisée avec une amertume très agréable</i>	
<i>Somewhat stronger version with a very nice bitterness</i>	
Averbode (Huyghe) - (Abbeybeer - blond / 7.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Volmondig en aangenaam hopkarakter door zorgvuldig uitgekozen hopsoorten</i>	
<i>Retentissant et un caractère de saut agréable en houblons sélectionnés</i>	
<i>Resounding, sweet malt and a pleasant hop character by carefully selected hops</i>	

Abdijbier - Bière d'abbaye - Abbey beer



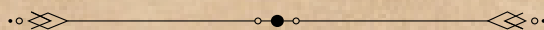
Ename Blond (Roman) - (Abbybeer - blond / 6.6° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zacht dubbel blond bier</i>	
<i>Blonde double pas amère</i>	
<i>Double blonde with very mellow and pleasant aftertaste</i>	
Ename Dubbel (Roman) - (Abbybeer - donker / 6.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Zoetig abdijbier</i>	
<i>Bière d'abbaye plutôt douce</i>	
<i>Rather sweet abbey-style beer</i>	
Ename Tripel (Roman) - (Abbybeer - blond / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Karaktervolle tripel</i>	
<i>Triple avec beaucoup de caractère</i>	
<i>Tripel blonde with a very pleasant aftertaste</i>	
Grimbergen Blond (Alken Maes) - (Abbeybeer - blond / 6.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Lichtblonde dubbel met zeer zachte nasmaak</i>	
<i>Blonde légère avec un arrière-goût très doux</i>	
<i>Light blonde double with mellow aftertaste</i>	
Grimbergen Dubbel (Alken Maes) - (Abbeybeer - blond / 6.7° / 33cl)	€ 4.50
<i>Bitterzoete dubbel met moutig karakter</i>	
<i>Amère-douce avec un caractère malté</i>	
<i>Bittersweet double with malty character</i>	
Grimbergen Prestige (Alken Maes) - (Abbeybeer - blond / 8° / 33cl)	€ 5.00
<i>Sterk bier met subtiële kruidigheid dankzij sinaasappelschil en korianderzaad</i>	
<i>Bière forte, légèrement épicée grâce aux écorces d'orange et aux graines de coriandre</i>	
<i>Strong beer with subtle spiciness thanks to orange peel and coriander seed</i>	
Guldenberg (De Ranke) - (Abbeybeer - blond / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Drooggehopt, bitter, kruidig karakter, bier met lef</i>	
<i>Seche, amère, houblonnée, bière de caractère, épicée</i>	
<i>Dryhopped, beer with guts</i>	
Herkenrode Vesper (Cornelissen) - (Abbeybeer - blond / 9° / 33cl)	€ 4.90
<i>Tripel van hoge gisting</i>	
<i>Triple à haute fermentation</i>	
<i>Tripel with high fermentation</i>	
Leffe Blond (Inbev) - (Abbeybeer - amber / 6.6° / 33cl)	€ 4.70
<i>Authentiek abdijbier met een subtiële, bittere toets</i>	
<i>Authentique bière d'abbaye avec une légère pointe d'amertume</i>	
<i>An authentic abbey beer with a slight hint of bitterness</i>	

Abdijbier - Bière d'abbaye - Abbey beer



- Leffe Bruin (Inbev) - (Abbey Beer - dark / 6.5° / 33cl)** € 4.70
Donker abdijbier met gebrande, vrij zoete nasmaak
Bière d'abbaye brune, goût malté et plutôt sucré
Dark abbey beer with roasted and rather sweet aftertaste
- Saint Feuillien Tripel (Friart) - (Abbey Beer - blond / 8.5° / 33cl)** € 4.90
De smaak is krachtig met een uitzonderlijke afdrank
Le goût est puissant avec une finition exceptionnelle
The taste is powerful with an exceptional finish
- Sint Bernardus Abt (Sint Bernardus) - (Abbey Beer - dark / 12° / 33cl)** € 5.00
Zeer zwaar donker bier met carameltoetsen
Très forte brune avec goût caramélisé
Very strong brown with caramelised taste
- Sint Bernardus Pater (Sint Bernardus) - (Abbey Beer - dark / 6.7° / 33cl)** € 4.50
Aangenaam gebrande smaak met fruitige nasmaak
Goût brûlé très agréable avec des touches de fruits mûrs
Pleasant roasted character with touches of ripe fruits
- Sint Bernardus Prior (Sint Bernardus) - (Abbey Beer - dark / 8° / 33cl)** € 4.70
Zoetig, zwaar, donker bier met fruitig karakter
Brune forte au caractère très douce et fruitée
Sweetish strong dark ale with pleasant fruity character
- Sint Bernardus Tripel (Sint Bernardus) - (Abbey Beer - blond / 7.5° / 33cl)** € 4.70
Zachte tripel met fruitig karakter
Triple douce
Not bitter tripel blonde
- Val-Dieu Blonde (Val-Dieu) - (Abbey Beer - blond / 6° / 33cl.)** € 4.50
Zacht abdijbier met vrij neutrale nasmaak
Bière d'abbaye avec un caractère très doux et assez neutrale
Abbey-style beer with fairly neutral aftertaste

Honingbier – Bière au miel – Honey beer



Barbar Blond (Lefebvre) – (Honey Beer – blond / 8° / 33cl)

€ 4.80

Zoetig aroma

Bière au miel, caractère très doux

Honey beer with a sweetish character

Barbar Winterbok (Lefebvre) – (Honey Beer – dark / 8° / 33cl)

€ 4.90

Zoetig donker bier

Bière brune, caractère très doux

Sweetish dark beer

Bière de Miel (Dupont) – (Honey Beer – blond / 8° / 25cl)

€ 4.90

Heerlijk honingbier met kruidige en zoete nasmaak

Bière de miel excellente avec un goût doux et épicé

Excellent honeybeer with a very mild and spicy aftertaste

Floris Honey (Huyghe) – (Honey Beer – colored / 4.5° / 33cl)

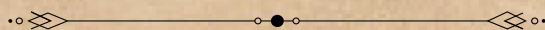
€ 4.90

Zoet witbier met honingsmaak

Blanche douce au goût de miel

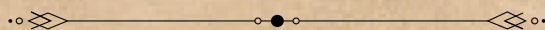
Mellow honeyflavored wheat beer

Alcoholvrij bier – Bière s. alcool – Non-alcoholic beer



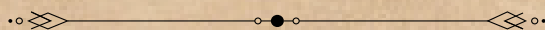
Affligem 0,0 (Affligem) – (Abbeybeer – blond / 0.0° / 33cl)	€ 4.30
<i>Zachte fruitigheid en een mild bittere afdronk</i>	
<i>Un fruité doux et un arrière-goût légèrement amer</i>	
<i>Soft fruitiness and a mild bitter aftertaste</i>	
Bar Bo 0,0 (Koekoek) – (Special Beer – amber / 0.4° / 33cl)	€ 4.10
<i>De smaak is volmondig, kruidig, verfrissend</i>	
<i>Le goût est corsé, épicé et rafraîchissant</i>	
<i>The flavour is full, spicy, refreshing</i>	
Delirio (Huyghe) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.70
<i>Kruidige, volle en ronde smaak met een fruitige en hoppige afdronk.</i>	
<i>Un goût épicé et rond avec un arrière goût fruité et houblonné</i>	
<i>Spiced, full-bodied and round flavour with a fruity and hoppy aftertaste</i>	
Hoegaarden Rosé 0,0 (Inbev) – (Fruitbeer – colored / 0.0° / 25cl)	€ 3.30
<i>Fruitige smaak van frambozen en een bloemige, houtachtige toets</i>	
<i>Goût fruité de framboise et touche florale et boisée</i>	
<i>Fruity taste of raspberries and a floral, woody touch</i>	
Hommelbier 0,0 (Inbev) – (Special Beer – blond / 0.0° / 33cl)	€ 4.30
<i>Volmondig/moutig met mooie bitterheid in de mond en persistente afdronk</i>	
<i>Bière amère avec un arrière-goût persistant</i>	
<i>Full-bodied bitter beer with a persistent aftertaste</i>	
Jupiler 0,0 (Inbev) – (Pils – blond / 0.0° / 25cl)	€ 4.50
<i>Pils</i>	
<i>Bière blonde légère</i>	
<i>Pilsner</i>	
Kasteel rouge 0% (Vanhonsebrouck) – (Fruitbeer – colored / 0.0° / 33cl)	€ 4.50
<i>Robijnrood speciaalbier met een lichtzoete geur en toetsen van vlierbloesem</i>	
<i>Une bière speciale rouge, légèrement sucré aux notes de sureau.</i>	
<i>A ruby red specialty beer with a slightly sweet aroma and hints of elderflower</i>	
Leffe Bruin 0,0 (Inbev) – (Special Beer – dark / 0.0° / 33cl)	€ 4.40
<i>Discrete bittere toets en een licht gesuikerde en gekarameliseerde</i>	
<i>Discrète touche amère et légèrement sucrée et caramélisée</i>	
<i>Discreet bitter touch and a slightly sugary and caramelized</i>	

Alcoholvrij bier – Bière s. alcool – Non-alcoholic beer



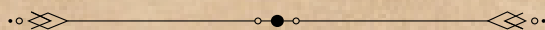
Leffe Blond 0,0 (Inbev) – (Special Beer – blond / 0.0° / 33cl)	€ 4.40
<i>Licht bitter en fruitig, met fijne toetsen van vanille en kruidnagel</i>	
<i>Légèrement amer et fruité, avec de fines notes de vanille et de clou de girofle</i>	
<i>Slightly bitter and fruity, with fine notes of vanilla and cloves</i>	
Na Dorst (Brouwerij den Os) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.70
<i>Ideaal voor wie verlangt naar de hoppige smaken van een echt bier</i>	
<i>Pour ceux qui ont envie des saveurs houblonnées d'une vraie bière</i>	
<i>Ideal for those who crave the hoppy flavors of a real beer</i>	
Sportzot (De Halve Maan) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.10
<i>Lokaal Brugs bier</i>	
<i>Bière de Bruges</i>	
<i>Local beer from Bruges</i>	
Stella Artois 0,0 (Inbev) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 3.00
<i>Pils</i>	
<i>Bière blonde légère</i>	
<i>Pilsner</i>	
Troubadour Zestra 0,0 (The Musketeers) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.50
<i>Hopbitter, met fruitige tonen en een zachte moutigheid</i>	
<i>Houblon amer, avec des notes fruitées et un doux malt</i>	
<i>Hop bitter, with fluity notes and a soft maltiness</i>	
Cornet alcoholvrij (De Hoorn) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.30
<i>Volmondig, subtiele vanille toets, fruitig en aangenaam bitter</i>	
<i>Corsé, notes vanillées, amers fruités et agréables</i>	
<i>Full-bodied, subtle vanilla notes, fruity and pleasant bitters</i>	
Viven Nada IPA (Inbev) – (Special Beer – blond / 0.3° / 33cl)	€ 4.80
<i>Fruitig, fris en zomers</i>	
<i>Fruité, frais et estival</i>	
<i>Fruity, fresh and summery</i>	
La Chouffe 0,0 (Brasserie Chouffe) – (Special Beer – blond / 0.4° / 33cl)	€ 4.30
<i>Verfrissend, kruidig en zacht bitter</i>	
<i>Rafrâchissant, épicé et légèrement amer</i>	
<i>Refreshing, spicy and softly bitter</i>	

Tarwebier - Bière de blé - Wheat beer



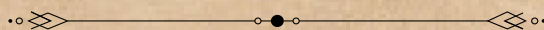
Blanche de Namur (Du Bocq) - (Wheat beer - blond / 4.5° / 25cl)	€ 3.50
<i>Gekruid tarwebier, zoete afdronk, ongefilterd</i>	
<i>Bière blanche épicée, douce, non-filtrée</i>	
<i>Spiced wheat beer, unfiltered, mellow</i>	
Brugs (De Halve Maan) - (Wheat beer - blond / 4.8° / 25cl)	€ 3,70
<i>Gearomatiseerd witbier, sinaasappelschil, koriander</i>	
<i>Bière blanche aromatisée, geste d'orange, coriandre</i>	
<i>Aromatised white beer, orange, coriander</i>	
Blanche de Bruxelles (Lefebvre) - (Wheat beer - blond / 4.5° / 33cl)	€ 3.90
<i>Zoetig met toetsen van koriander en sinaasappel</i>	
<i>Blanche douce, sensations de coriandre et écorces d'orange</i>	
<i>Sweetish character with coriander and orange peel</i>	
Sint Bernardus Witbier (Sint Bernardus) - (Wheat beer - blond / 5.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Stevig en gekruid witbier</i>	
<i>Bière blanche avec beaucoup de goût, épicée</i>	
<i>Spicy wheat beer with a lot of body</i>	
Watou's Wit (Leroy -Van Eecke) - (Wheat beer - blond / 5° / 25cl)	€ 4.30
<i>Kruidig, pittig witbier met citrustoets, topklasse</i>	
<i>Bière blanche épicée avec notes d'agrumes, excellente</i>	
<i>White beer or wheat beer with notes of citrus, top</i>	
Bar blanche (Bar Belge) - (Wheat beer - blond / 5.8° / 33cl)	€ 4.30
<i>Verfrissend, soepel witbier met florale toetsen en lichte kruidigheid</i>	
<i>Bière blanche rafraîchissante et douce, aux notes florales et légèrement épicée</i>	
<i>Refreshing, smooth white beer with floral notes and a hint of spice</i>	
La Trappe Witbier (Koningshoeven) - (Trappist - blond / 5.5° / 33cl)	€ 4.10
<i>Ongefilterd witbier, gebrouwen met zeer aromatische hopsoorten</i>	
<i>Blanche non filtrée, brassée avec des houblons très aromatiques</i>	
<i>Unfiltered wheat beer, brewed with very aromatic varieties of hops</i>	
Vedett White (Moortgat) - (Wheat beer - blond / 4.7° / 33cl)	€ 4.30
<i>Frisse, subtiële aroma's met citrusachtige en kruidige tonen</i>	
<i>Arômes frais, subtils, aux notes d'agrumes et d'épices</i>	
<i>Fresh, subtle citrus-like & spicy aromas</i>	

Tarwebier - Bière de blé - Wheat beer



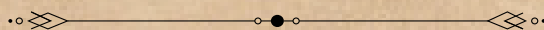
Bar blanche (Bar Belge) - (Wheat beer - blond / 5.8° / 33cl)	€ 4.30
<i>Verfrissend, soepel witbier met florale toetsen en lichte kruidigheid</i>	
<i>Bière blanche rafraîchissante et douce, aux notes florales et légèrement épicée</i>	
<i>Refreshing, smooth white beer with floral notes and a hint of spice</i>	
Blanche de Namur (Du Bocq) - (Wheat beer - blond / 4.5° / 25cl)	€ 3.50
<i>Gekruidd tarwebier, zoete afdronk, ongefilterd</i>	
<i>Bière blanche épicée, douce, non-filtrée</i>	
<i>Spiced wheat beer, unfiltered, mellow</i>	
Blanche de Bruxelles (Lefebvre) - (Wheat beer - blond / 4.5° / 33cl)	€ 3.90
<i>Zoetig met toetsen van koriander en sinaasappel</i>	
<i>Blanche douce, sensations de coriandre et écorces d'orange</i>	
<i>Sweetish character with coriander and orange peel</i>	
Brugs (De Halve Maan) - (Wheat beer - blond / 4.8° / 25cl)	€ 3,70
<i>Gearomatiseerd witbier, sinaasappelschil, koriander</i>	
<i>Bière blanche aromatisée, geste d'orange, coriandre</i>	
<i>Aromatised white beer, orange, coriander</i>	
La Trappe Witbier (Koningshoeven) - (Trappist - blond / 5.5° / 33cl)	3,70
<i>Ongefilterd witbier, gebrouwen met zeer aromatische hopsoorten</i>	
<i>Blanche non filtrée, brassée avec des houblons très aromatiques</i>	
<i>Unfiltered wheat beer, brewed with very aromatic varieties of hops</i>	
Sint Bernardus Witbier (Sint Bernardus) - (Wheat beer - blond / 5.5° / 33cl)	€ 4.50
<i>Stevig en gekruidd witbier</i>	
<i>Bière blanche avec beaucoup de goût, épicée</i>	
<i>Spicy wheat beer with a lot of body</i>	
Vedett White (Moortgat) - (Wheat beer - blond / 4.7° / 33cl)	€ 3.70
<i>Frisse, subtiële aroma's met citrusachtige en kruidige tonen</i>	
<i>Arômes frais, subtils, aux notes d'agrumes et d'épices</i>	
<i>Fresh, subtle citrus-like & spicy aromas</i>	
Watou's Wit (Leroy - Van Eecke) - (Wheat beer - blond / 5° / 25cl)	€ 4.30
<i>Kruidig, pittig witbier met citrustoets, topklasse</i>	
<i>Bière blanche épicée avec notes d'agrumes, excellente</i>	
<i>White beer or wheat beer with notes of citrus, top</i>	

Trappist - Trappiste - Trappist



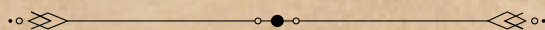
Chimay Blanche (Chimay) - (Trappist - blond / 8° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zachte tripel met een zeer aangename bitterheid</i>	
<i>Triple douce avec une amertume très agréable</i>	
<i>Good tripel with very pleasant bitterness</i>	
Chimay Bleue (Chimay) - (Trappist - dark / 9° / 33cl)	€ 5.20
<i>Zeer volmondig, toetsen van noten en caramel</i>	
<i>Très volumineuse, accents caramel et noisettes</i>	
<i>Fullbodied, tones of nuts and caramel</i>	
Chimay Rouge (Chimay) - (Trappist - amber / 7° / 33cl)	€ 4.50
<i>Fruitige toetsen, droogbittere nasmaak</i>	
<i>Accents fruités, sèche et amère</i>	
<i>Fruity accents, dry-bitter aftertaste</i>	
Chimay Verte 150 (Chimay) - (Trappist - blond / 10° / 33cl)	€ 5.20
<i>Fris en fruitig sterk bier, dat ook smaakvol en krachtig is</i>	
<i>Bière forte, rafraîchissante et fruitée, savoureuse et puissante</i>	
<i>Strong beer that is refreshing and fruity, tasty and intense.</i>	
La Trappe Dubbel (Koningshoeven) - (Trappist - dark / 7° / 33cl)	€ 4.70
<i>Afdronk van karamel</i>	
<i>Arrière-goût caramel</i>	
<i>Caramel aftertaste</i>	
La Trappe Isid'or (Koningshoeven) - (Trappist - amber / 7.5° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zeer pittig amber met uitgesproken complexe bitterheid</i>	
<i>Ambrée avec beaucoup de caractère et une amertume prononcée et complexe</i>	
<i>Characterful amber with a pronounced complex bitterness</i>	
La Trappe Quadrupel (Koningshoeven) - (Trappist - amber / 10° / 33cl)	€ 5.70
<i>Zeer krachtige amber met prachtige zoete aromas van rijp fruit en banaan</i>	
<i>Ambrée très forte avec des délicieuses arômes des fruits mûrs et des bananes</i>	
<i>Very strong amber with beautiful aromas of ripe fruits and bananas</i>	
La Trappe Tripel (Koningshoeven) - (Trappist - blond / 8° / 33cl)	€ 4.70
<i>Zeer aangename, zachte tripel met fruitige toetsen</i>	
<i>Triple très agréable avec de notes de fruits mûrs</i>	
<i>Very pleasant sweetish tripel with fruity notes</i>	
La Trappe Witbier (Koningshoeven) - (Trappist - blond / 5.5° / 33cl)	€ 4.10
<i>Ongefilterd witbier, gebrouwen met zeer aromatische hopsoorten</i>	
<i>Blanche non filtrée, brassée avec des houblons très aromatiques</i>	
<i>Unfiltered wheat beer, brewed with very aromatic varieties of hops</i>	

Trappist - Trappiste - Trappist



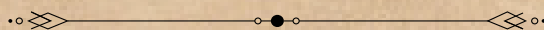
Orval (Orval) - (Trappist - amber / 6.2° / 33cl)	€ 4.80
<i>Droog uitgegist, fruitige toets, aangename bitterheid, wereldklasse</i>	
<i>Fermentée sèche, notes fruitées, amertume agréable, bière classe mondiale</i>	
<i>Dry fermented, fruity notes, enjoyable bitterness, world class beer</i>	
Rocheport 6 (Rocheport) - (Trappist - dark / 7.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Dubbel met karakter</i>	
<i>Double avec caractère</i>	
<i>Double with character</i>	
Rocheport 8 (Rocheport) - (Trappist - dark / 9.2° / 33cl)	€ 4.90
<i>Toetsen van noten en chocolade</i>	
<i>Touche de noix et chocolat</i>	
<i>Touche of nuts and chocolate</i>	
Rocheport Tripel (Rocheport) - (Trappist - blond / 8.1° / 33cl)	€ 5.30
<i>Fruitige tonen zoetheid. een karaktervolle, bittere afdrank</i>	
<i>Notes fruitées de douceur avec un arrière-goût amer distinctif</i>	
<i>Fruity notes of sweetness with a distinctive bitter aftertaste</i>	
Rocheport 10 (Rocheport) - (Trappist - dark / 11.3° / 33cl)	€ 6.30
<i>Prachtig zwaar, donker bier met toetsen van karamel</i>	
<i>Très belle brune avec touches de caramel</i>	
<i>Beautiful strong dark beer with touches of caramel</i>	
Three rules of authentic trappist (La Trappe, Tynt Meadow en Zundert)	€ 22.90
(Trappist - amber / 7.4° / 75cl) - Limited availability	
<i>Karaktervol dubbelbier met gebalanceerd bitterzoet karakter</i>	
<i>Double ale avec un caractère doux-amer, corsé et équilibré.</i>	
<i>Full-bodied dubbel beer with a balanced bittersweet character.</i>	
Westmalle Dubbel (Westmalle) - (Trappist - dark / 7° / 33cl)	€ 5.70
<i>Prachtig donker bier met mooi afgeronde, gebrande smaak</i>	
<i>Double brune excellente, équilibre entre tout brûlé et amertume</i>	
<i>Excellent double brown, nice balance between burned and bitter</i>	
Westmalle Extra (Westmalle) - (Trappist - blond / 4.8° / 33cl)	€ 4.10
<i>Volmondig van smaak, verfrissend en dorstlessend karakter</i>	
<i>Caractère rafraîchissant et désaltérant. Le goût est étonnamment corsé.</i>	
<i>Full-bodied flavour, very refreshing and thirst-quenching.</i>	
Westmalle Tripel (Westmalle) - (Trappist - blond / 9.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Tripel met fruitig karakter, zeer volmondig</i>	
<i>Triple avec caractère fruité, très pleine</i>	
<i>Tripel with fruity character, very fullbodied</i>	

Fruitbier - Bière fruitée - Fruit beer



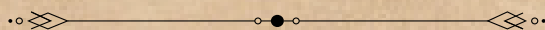
Belgian Kriek (Lefebvre) - (Fruit beer - colored / 3.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Zoetig kriekenbier</i>	
<i>Bière aux cerises très douce</i>	
<i>Very sweet cherry beer</i>	
Bon Secours Myrtille (Caulier) - (Fruit beer - colored / 6.4° / 33cl)	€ 5.10
<i>Bier met toevoeging van bosbessensap en speciale moutsoorten, licht gesuikerd</i>	
<i>Bière renforcée par l'emploi de jus de myrtille et de malts spéciaux, peu sucrée</i>	
<i>Beer reinforced by the use of blueberry juice and special malts, not too sweet</i>	
Boon Framboise (Boon) - (Fruit beer - colored / 5° / 37.5cl)	€ 7.50
<i>Heel fruitig, natuurlijke frambozensmaak</i>	
<i>Très fruitée, goût naturel de framboises</i>	
<i>Very fruity, natural raspberry taste</i>	
Boon Kriek (Boon) - (Fruit beer - colored / 5° / 37.5cl)	€ 7.50
<i>Heel fruitig, natuurlijke krikensmaak</i>	
<i>Très fruitée, goût naturel de cerises</i>	
<i>Very fruity, natural cherry taste</i>	
Boon Oude Kriek (Boon) - (Fruit beer - colored / 6.5° / 37.5cl)	€ 7.70
<i>Heerlijk kersenkarakter, ongezoet</i>	
<i>Bouquet de cerises formidable, non sucrée</i>	
<i>Wonderful cherry character, unsweetened and sourish</i>	
Boscoli (Het Anker) - (Fruit beer - colored / 6.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Belgisch witbier verrijkt met natuurlijk vruchtensap</i>	
<i>Bière blanche belge enrichie de jus de fruits naturels</i>	
<i>Belgian white beer enriched with natural fruit juice</i>	
Cherry Chouffe (Achouffe) - (Fruit beer - colored / 6.5° / 33cl)	€ 4.30
<i>Kersen, aardbeien, marsepein en port</i>	
<i>Cerises, fraises, massepain et port</i>	
<i>Cherries, strawberries, marzipan and port</i>	
Delirium Red (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 8.5° / 33cl)	€ 5.00
<i>Zoet kersenbier op basis van een zwaar donker bier</i>	
<i>Bière à la cerise à base de brune forte</i>	
<i>Sweet cherry beer, based on a strong dark ale</i>	
Drie Fonteinen Oude Kriek (Drie Fonteinen) - (Fruit beer - colored / 5° / 37.5cl)	€ 11.50
<i>Prachtig kersenboeket in een zurige lambiek met lichtbittere afdronk</i>	
<i>Bouquet de cerises formidable dans un lambik acide</i>	
<i>Fantastic cherry bouquet in sour lambik</i>	

Fruitbier - Bière fruitée - Fruit beer



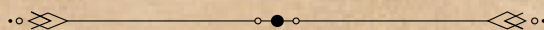
Duchesse chocolate cherry (Verhaeghe Vichte) - (Fruit beer - colored / 6.8° / 33cl) <i>Chocolade- en kersenbier, gerijpt in eikenhouten vaten</i> <i>Bière au chocolat et à la cerise, mûrie en fût de chêne</i> <i>Chocolate and cherry beer, matured in oak casks</i>	€ 4.30
Floris Appel (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.6° / 33cl) <i>Zoet witbier met appelsmaak</i> <i>Blanche douce au goût de pommes</i> <i>Mellow wheat beer with taste of apples</i>	€ 4.90
Floris Cactus (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 4.2° / 33cl) <i>Groen bier met hints van limoen en citrus</i> <i>Bière verte avec notes de citron vert et d'agrumes</i> <i>Green beer with hints of lime and citrus</i>	€ 4.90
Floris Fraise (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.6° / 33cl) <i>Zoet witbier met aardbeismaak</i> <i>Blanche douce au goût de fraises</i> <i>Mellow wheat beer with strawberry flavor</i>	€ 4.90
Floris Framboise (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.6° / 33cl) <i>Zoet witbier met frambozensmaak</i> <i>Blanche douce au goût de framboises</i> <i>Mellow raspberryflavored wheat beer</i>	€ 4.90
Floris Passion (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.6° / 33cl) <i>Zoet witbier met passievruchtensmaak</i> <i>Blanche douce au goût de fruits de passion</i> <i>Mellow wheat beer with taste of passion fruit</i>	€ 4.90
Floris Pêche (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.6° / 33cl) <i>Zacht, zurig en licht zoutig fruitbier</i> <i>Bière aux fruits douce, aigre et légèrement sucrée</i> <i>Soft, sour and slightly sweet fruit beer</i>	€ 4.90
Hoegaarden Rosé (AB Inbev) - (Fruit beer - colored / 3° / 25cl) <i>Fruitige smaak van frambozen en een bloemige, houtachtige toets</i> <i>Goût fruité de framboise et touche florale et boisée</i> <i>Fruity taste of raspberries and a floral, woody touch</i>	€ 3.50
Ichtegem's grand kriek (Brouwerij Strubbe) - (Fruit beer - colored / 6.7° / 37.5cl) <i>Fruitig met zoete kersen en een frisse toets.</i> <i>Fruité avec des cerises sucrées et une note fraîche.</i> <i>Fruity with sweet cherries and a fresh touch.</i>	€ 7.50

Fruitbier - Bière fruitée - Fruit beer



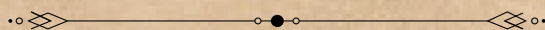
- Kasteelbier Rouge (Van Honsebrouck) - (Fruit beer - colored / 8° / 33cl)** € 4.90
Zoetig kersenbier van 8 % op basis van Kasteel donker
Bière douce à la cerise à base de Kasteelbier brune 8% vol
Sweetish cherrybeer 8% ABV based on Kasteelbier dark
- Liefmans Fruitesse (Moorgat) - (Fruit beer - colored / 3.8° / 25cl)** € 4.10
Intense smaak, van mix van rood fruit
Goût intense, de mélange de fruits rouges
Intense taste, of mix of red fruit
- Liefmans Cuvee Brut (Moorgat) - (Fruit beer - colored / 6° / 25cl)** € 5.00
Het lichtzoete en tegelijk zachtzure van het fruit
L'acidité légèrement sucrée et en même temps douce du fruit
The slightly sweet and at the same time soft sourness of the fruit
- Liefmans Goudenband (Moorgat) - (Fruitbeer - colored / 8° / 33cl)** € 5.00
Droge, licht gekarameliseerde moutsmaak met fruitige toetsen
Saveur de malt sec légèrement caramélisé avec des notes fruitées
Dry, slightly caramelized malt flavor with fruity notes
- Lindemans Appel (Lindemans) - (Fruit beer - colored / 3.5° / 25cl)** € 4.90
Zoete appelsmaak
Goût de pommes, très douce
Appleflavored, sweet beer
- Lindemans Cassis (Lindemans) - (Fruit beer - colored / 3.5° / 25cl)** € 4.10
Zeer zoete cassissmaak
Lambik au goût de cassis, très douce
Lambik with blackcurrent flavor, sweet
- Lindemans Framboise (Lindemans) - (Fruit beer - colored / 2.5° / 25cl)** € 4.10
Zeer zoet frambozenbier
Bière aux framboises, très douce
Sweetish raspberry flavored beer
- Maes Radler (Alken-Maes) - (Fruit beer - colored / 2° / 25cl)** € 3.30
Combinatie van citroensap met een lekkere Maes pils
Combinaison de jus de citron avec une délicieuse Maes pils
Lemon juice combined with the delicious Maes pilsner
- Rodenbach Alexander (Rodenbach) - (Fruit beer - colored / 5.6° / 33cl)** € 4.50
Legendarisch kriekenbier gemaakt op basis van Rodenbach Grand Cru
Bière légendaire à base de cerises dérivée de la Rodenbach Grand Cru
Legendary cherry ale made on the basis of Rodenbach Grand Cru.

Fruitbier - Bière fruitée - Fruit beer



Martha guilty pleasure (The brew society) - (Fruit beer - colored / 8° / 33cl)	€ 4.50
<i>Bier van hoge gisting met aroma van marsepein en een explosie van kersen/krieken</i>	
<i>joliment corsée avec un arôme de massepain et une explosion des cerises fraîches</i>	
<i>High fermentation ale with aroma of fresh marzipan and an explosion of cherries/raspberries</i>	
Mongozo Coconut (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Blond bier met cocosmaak (fair trade)</i>	
<i>Blonde aux noix de cocos (issues de commerce équitable)</i>	
<i>Blonde with coconut flavor (fair trade)</i>	
Mongozo Mango (Huyghe) - (Fruit beer - colored / 3.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>Blond bier met mangosmaak</i>	
<i>Blonde au goût de mangues</i>	
<i>Blonde beer with mango flavor</i>	
Mort Subite Bloody Berry (Alken Maes) - (Fruit beer - colored / 7.2° / 25cl)	€ 4.50
<i>Licht troebel fruitbier met een mix van bessen en kruiden</i>	
<i>Bière aux fruits légèrement trouble avec un mélange de baies et d'herbe</i>	
<i>Slightly cloudy fruit beer with a mix of berries and herbs</i>	
Mort Subite Crime of Passion (Alken Maes) - (Fruit beer - colored / 7.2° / 25cl)	€ 4.50
<i>Licht troebel en tropische mix van passievrucht en exotische kruiden</i>	
<i>Mélange légèrement trouble et tropical de fruits de la passion et d'herbes exotiques</i>	
<i>Slightly cloudy and tropical mix of passion fruit and exotic spices</i>	
Oude kriek jart-elle (Lambiek Fabriek) - (Fruit beer - colored / 6.0° / 37.5cl)	€ 10.50
<i>Traditionele ongefilterde blend van zelf gebrouwen lambic</i>	
<i>Mélange traditionnel non filtré de lambic maison</i>	
<i>Traditional unfiltered blend of home-brewed lambic</i>	
Oude Kriek (Oud Beersel) - (Fruit beer - colored / 6.5° / 37.5cl)	€ 10.90
<i>Witbier met perziksmak</i>	
<i>Blanche douce au goût de pêches</i>	
<i>Mellow peacheflavored beer</i>	
Pêche Mel Bush (Dubuisson) - (Fruit beer - colored / 8.5° / 33cl)	€ 4.90
<i>De smaak van Bush amber, verrijkt met perziken, een aanrader</i>	
<i>Le goût de la Bush ambrée, enrichi de pêches, inhabituel et incroyable</i>	
<i>Taste of the Bush amber, enriched with peaches, unusual as well as incredible</i>	
Piraat red (Van Steenberghe) - (Fruit beer - colored / 8° / 33cl)	€ 4.50
<i>Zwaar zoetig fruitbier, subtiele bittere afdronk</i>	
<i>Bière fruitée sucrée lourde, subtil arrière-goût amer</i>	
<i>Heavy sweetish fruit beer, subtle bitter aftertaste</i>	

Lambiekbieren - Lambic beers - Bières lambic



- Boon Geuze Mariage Parfait (Boon) - (Lambic beer - blond / 8° / 37.5cl)** € 8.70
Heerlijk, droge, zurige geuze, enkel 3 jaar oude lambic
Très seche, acide, lambic agé de 3 ans
Very pleasant dry sauer geuze 3 year old lambic
- Boon Oude Geuze (Boon) - (Lambic beer - blond / 6.5° / 37.5cl)** € 7.30
Heerlijk, droge, zurige geuze
Très seche, acide, très bonne geuze
Very pleasant dry sauer geuze lambic
- Boon Framboise (Boon) - (Lambic beer - colored / 5° / 37.5cl)** € 7.50
Heel fruitig, natuurlijke frambozensmaak
Très fruitée, goût naturel de framboises
Very fruity, natural raspberry taste
- Boon Kriek (Boon) - (Lambic beer - colored / 5° / 37.5cl)** € 7.50
Heel fruitig, natuurlijke krikensmaak
Très fruitée, goût naturel de cerises
Very fruity, natural cherry taste
- Boon Oude Kriek (Boon) - (Lambic beer - colored / 6.5° / 37.5cl)** € 7.70
Heerlijk kersenkarakter, ongezoet
Bouquet de cerises formidable, non sucrée
Wonderful cherry character, unsweetened and sourish
- Drie Fonteynen Oude Geuze (Drie Fonteynen) - (Lambic beer - blond / 6° / 37.5cl)** € 12.30
Topgeuze met lichtbittere afdronk
Geuze avec arrière-goût, un peu amère
Geuze with a nice acid background
- Drie Fonteynen Oude Kriek (Drie Fonteynen) - (Fruit beer - colored / 5° / 37.5cl)** € 11.50
Prachtig kersenboeket in een zurige lambiek met lichtbittere afdronk
Bouquet de cerises formidable dans un lambik acide
Fantastic cherry bouquet in sour lambik
- Mort Subite Geuze (Alken Maes) - (Lambic beer - blond / 4.5° / 25cl)** € 3.70
Lichtzurig met zoete, fruitige nasmaak
Légèrement acide avec un arrière-goût doux et fruité
Lightly sauer with bittersweet fruity aftertaste
- Oude Geuze (Oud Beersel) - (Lambic beer - blond / 6° / 37.5cl)** € 9.30
Fris schuimend bier met hoppig aroma en typische geur van wilde gistten
Bière fraîche mousseuse avec arôme de houblon et l'odeur des levures
Fresh foamy beer with a hoppy aroma and typical smell of wild yeasts